









14532/A

Bonnefons
By Nicolas de ~~[illegible]~~

79386

LE NOUVEAU JARDINIER FRANÇOIS,

Qui enſeigne à cultiver les Arbres & les Herbes Potageres.

Enſemble la maniere de faire toutes ſortes de Confitures, Conſerves & Maſſepains.

DEDIE' AUX DAMES.

Augmenté d'une nouvelle Inſtruction pour la taille des Arbres, & pour cueïllir & conſerver les fruits.

Avec un Catalogue des plus excellentes eſpeces de Poires qui ſe ſuccedent les unes aux autres, depuis le mois de Juin juſqu'aux nouvelles.

Revû, corrigé & augmenté de nouveau d'un petit Traité, qui enſeigne la maniere de cultiver les Abeilles pour en recueïllir le Miel & la Cire.



A PARIS,

De l'Imprimerie de LOUIS JOSSE, Imprimeur & Libraire, ruë Saint Jacques, à la Couronne d'Epines.

M. DCC. XLI.


WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY



EPÎTRE AUX DAMES.

MESDAMES,

Je n'ai pas dessein de faire ici un Panegyrique de la beauté, utilité & necessité des Jardins: ils parlent assez d'eux-mêmes pour se faire estimer; joint aussi que beaucoup d'Hommes illustres, tant anciens que de notre temps, se sont plûs à en décrire les excellences, & ont employé les plus belles heures de leurs loisirs pour en relever les beautez, tant en Vers qu'en Prose: mais la plûpart se sont servis du sujet, plûtôt pour faire paroître la force de leur genie, que pour donner quelque instruction; & je crois qu'ils n'y avoient aucune connoissance, vû qu'ils n'ont fait qu'effleurer une matiére si im-

portante; car après avoir lû leurs Ouvrages, l'on admire plûtôt la beauté de leurs Poësies, que l'on ne tire d'instruction de ce qu'ils ont écrit, à la reserve de Monsieur de la Serre, qui a composé le Théâtre d'Agriculture en Prose, avec un tel ordre, qu'on le lit & relit sans aucun dégoût; mais comme il y traite generalement de tout le ménage de la Campagne, il n'a pû particulariser ce qui est necessaire pour le Jardinage, qui est le seul que je prétends vous faire en ce Livre: il porte pour titre Le Nouveau Jardinier François, *à cause que tous ceux qui en ont traité n'ont parlé que de leur Climat. Par exemple, Monsieur de la Serre a composé son Livre en Languedoc, qui est un païs bien different des autres Provinces, pour lesquelles j'ai dessein d'écrire, comme ayant fait experience en ces Climats de tout ce que je dirai: je le dédie* aux Dames, *mais particuliérement aux* Ménageres, *d'autant que chacune a ses inclinations particuliéres: les unes se plai-*

ſent aux charmans accords de la Muſique, les autres à la lecture des Romans & belles Pièces en Proſe, n'en laiſſant échaper aucune qu'elles ne leur donnent rang ſur la Toilette; les autres à la Comedie & aux doux accens des Vers; les autres font Cabinet de toutes ſortes de curioſitez, & les autres aiment paſſionnément les bonnes odeurs, & ſont fournies de quantité d'Eſſences & Poudres précieuſes : ainſi chacune ſuit diverſement ſon inclination, toutes loüables en leurs curioſitez; mais comme elles ne les recherchent que pour ſatisfaire les ſens, celles que j'ai nommées n'en regardent chacune qu'un ſeul : le Jardin a cette prérogative par deſſus les autres, qu'il donne de quoi les ſatisfaire tous cinq: l'Odorat y trouve ſon contentement dans la quantité des fleurs & des fruits qui portent odeur : la vûë ſe réjoüit en la diverſité des couleurs qui s'y rencontrent ſi vives, que tous les plus excellens Peintres demeurent courts en imitant leurs beautez, & les couleurs

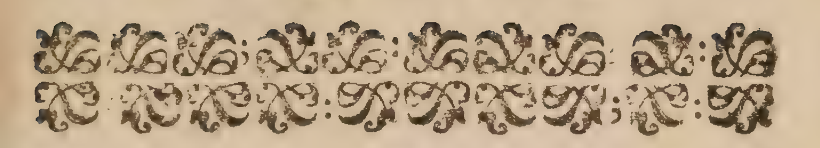
les plus fines sont ternies par leur éclat : pour le goût, il suffit de dire que les frians & délicats, après s'être plus que suffisament traitez de plusieurs sortes de bons mets, n'estiment pas avoir fait bonne chere, s'ils ne finissent leurs festins par les fruits, qui sans être assaisonnez que de la nature, se trouvent néanmoins si excellens, chacun en son espece, qu'il faut avoüer que les fruits seuls emportent le prix en la satisfaction du goût: l'oüie qui semble en être excluë, me fait dire pourtant qu'il n'y a point de contentement qui égale celui d'entendre loüer la beauté de votre Jardin, & particuliérement la grosseur & diversité de vos fruits : l'attouchement y trouve aussi son plaisir en les maniant & pêlant ; certains desquels ont la peau si délicate, qu'elle a besoin d'une main subtile & legere, pour la lever avec plus de propreté. Outre ces contentemens, j'y en remarque encore trois très-avantageux : Le premier & le plus loüable est celui des presens que vous en

faites à des personnes de toutes sortes de conditions, dont vous êtes amplement remerciez & loüez dans votre curiosité: Le second, que votre maison en est fournie: Et le troisiéme, qui vous fera aimer votre ménagerie, puisque vous pourrez vendre la levée des fruits d'une quantité de vos Arbres, à des Fruitiers qui vous payeront argent comptant & par avance, sur quoi vous fonderez une partie de votre revenu. Je connois des Dames de grande condition qui en usent de la sorte, & avoüent que ce profit les attache davantage à leur Jardin, & les rend plus liberales aux dépenses necessaires qu'il convient y faire. C'est pourquoi, Mesdames, *j'espere que vous me sçaurez gré de vous avoir dressé cette instruction: je l'ai faite imprimer en petit volume, afin que vous la puissiez porter sans incommodité, pour confronter le travail de vos Jardiniers avec ce petit Livre, & juger de leur capacité ou negligence. J'ai mis à la fin du Traité des fruits un Catalogue*

très-ample de tous leurs noms; quand il ne ſerviroit que pour vous en entretenir dans les compagnies, encore en pourrez-vous retirer quelque agréable ſatisfaction. Et pour comble du ſervice que je deſire vous rendre, je conclus par la maniere de conſerver vos fruits, tant en leur naturel que ſechez; & par une grande facilité de faire toutes ſortes de Confitures, Pâtes, Gelées & Maſſepains, ſans s'embarraſſer beaucoup; vous ſuppliant d'excuſer mes défauts par tout où vous les rencontrerez, & de ne me condamner qu'après que vous aurez experimenté le contraire de ce que j'écris par les preuves que vous en ferez. Faites-moi auſſi la grace de croire que je ne me ſerois pas hazardé de mettre ce petit Ouvrage en lumiére, ſi je n'avois fait les experiences de tout ce qui y eſt compris. Agréez donc ce petit travail, qui vous eſt offert avec tant de ſoûmiſſion par celui qui eſt,

MESDAMES,

Votre très-obéïſſant Serviteur,
R. D. C. D. VV. B. D. N.



PREFACE AU LECTEUR.

ENtrez dans ce Jardin, qui que vous ſoyez, cher Lecteur, j'oſe bien me promettre que vous y trouverez votre ſatisfaction; & ſi vous êtes ſçavant au Jardinage, vous verrez la belle diſpoſition qui eſt dans toute ſon enceinte, tant en nos Arbres, qu'en nos Herbages, m'aſſurant que vous aurez aſſez de bonté pour approuver notre petit labeur: il n'eſt pas dreſſe pour vous inſtruire; car je ſuppoſe que vous en ſçavez beaucoup plus que moi, & m'eſtimerois très-heureux ſi j'avois l'honneur de votre connoiſſance, que vous me vouluſſiez ſouffrir auprès de vous pour en tirer des Le-

çons : ce n'eſt que pour ceux qui n'y ont aucune conoiſſance, ou bien petite, que j'ai voulu écrire, particuliérement pour inſtruire tant de pauvres gens qui trouveroient leurs journées, s'ils ſçavoient un peu ſe demêler du Jardin ; je me ſuis rendu le plus intelligible qu'il m'a été poſſible, dans les termes les plus communs de notre langue : ſi j'ai uſé ſouvent de redites, c'eſt afin qu'ils compriſſent avec plus de facilité ce que je deſire qu'ils ſçachent, & ce qui leur eſt extrêmement neceſſaire : ils le pourront apprendre dans les deux premiers Traitez ; car le troiſiéme n'eſt pas pour le dehors, il n'eſt que pour le dedans du logis : les Sommelliers des grandes maiſons avoüeront qu'il ne leur eſt pas entiérement inutile, pour (dans l'embarras qu'ils ont quelquefois) ſe reſſouvenir de pluſieurs gentilleſſes que le changement des ſaiſons leur pourroit avoir fait oublier, à cauſe du long-temps

qu'il y peut avoir qu'ils ne les ont pratiquées. Les personnes de qualité peuvent se divertir en la lecture de notre Livre ; car comme ils prennent plaisir à leurs Jardinages, ils pourront s'en entretenir avec leurs Jardiniers, & leur commander fort à propos ce qu'ils desirent qu'ils executent. Les Bourgeois qui ont des maisons de plaisir & qui veulent faire la dépense d'y entretenir un Jardinier, peuvent donner un de ces Livres à leurs Vignerons, qui causera que ces sortes de gens, quoique grossiers, ne laisseront pas de se façonner ; ce qui fera qu'ils en seront mieux servis, & leur Jardin mieux entretenu. En un mot, je ne vois personne qui puisse refuser la promenade de notre Jardin, & à qui elle ne soit necessaire pour son contentement & pour l'œconomie de ses provisions. Il y admirera la bonté de l'Auteur de la Nature, qui a voulu obliger l'homme, quoiqu'ingrat, à reconnoître la multitude de ses bienfaits,

en l'innombrable diverſité des Arbres & Plantes qui contentent la vûë par leur beauté, & ſatisfont à l'entretien de la vie, non-ſeulement pour la neceſſité, mais encore juſques à l'excez. Je le prie qu'il vous donne les ſaiſons propres à embellir votre Jardin, & qu'il favoriſe toutes vos entrepriſes.





LE NOUVEAU JARDINIER FRANÇOIS.

PREMIER TRAITÉ.

SECTION PREMIERE.

Du Lieu, de la Terre & du fonds du Jardin, avec le moyen de bonifier la méchante Terre.

TOUS ceux qui ont écrit du ménage de la Campagne, ont apporté des sujections si grandes en la disposition des Bâtimens, & autres parties du Domaine, qu'il est du tout impossible de pouvoir dresser un Lieu comme ils vous le prescrivent ; d'autant que les situations ne s'accordent pas toutes à leur souhait : c'est pourquoi je ne vous veux as-

ſujettir en aucune façon à placer votre Jardin ; vous vous ſervirez des Lieux comme vous les trouverez, s'ils ſont déja faits ; ou bien avec bon conſeil, vous en dreſſerez un nouveau, au lieu qui conviendra le mieux à votre bâtiment : le Levant & le Midi ſont les deux meilleures expoſitions.

Quant à la terre, ſi vous la rencontrez bonne, ce vous ſera un grand avantage, & une grande épargne ; mais rarement en trouverez-vous où il n'y ait beaucoup à travailler : car telle terre ſera bonne au-deſſus, qui étant ouverte de la hauteur d'un fer de Bêche ſeulement, ſe trouvera argilleuſe deſſous, qui eſt un fonds pire aux Arbres que le Tuf ; parce que dans le Tuf ils peuvent trouver quelques petites veines, qui donneront paſſage aux Racines pour chercher la fraîcheur plus bas, & prendre quelque nourriture : mais la terre argilleuſe ou franche, qui eſt une terre avec laquelle les Boulangers de Paris font les Attres de leurs Fours, eſt comme un plancher qui par ſa dureté & denſité, ne peut être percé par les Racines, & dans les grandes ardeurs de l'Eſté, empêche que la fraîcheur de deſſous ne puiſſe penetrer à travers : ce qui cauſe que les Arbres & autres plantes ſont tellement déſeichez, qu'au lieu d'avancer en leur accroiſſement ils ne font que languir, & periſſent enfin.

Pour remedier à ce défaut, il n'y a qu'un

ſeul moyen, qui eſt d'effondrer & rompre cette terre de trois à quatre pieds de profondeur, commençant par une tranchée large de quatre à cinq pieds, de toute la longueur de ce que vous voulez faire effondrer, en jettant les terres toutes d'un côté ; & votre tranchée étant vuidée & curée juſques à la profondeur que vous deſirerez, vous mettrez au fond des longs fumiers du Marc du preſſoir à vin ou à cidre, de la fougere, ſi vous en avez à commodité (qui eſt le meilleur de tous les Fumiers) des feüilles d'Arbre, juſques même à des méchantes Hames de Fagot, de la Mouſſe, & autres choſes ſemblables : Bref, ce qui vous ſera le plus facile & à moindre dépenſe : car toute l'intention que l'on peut avoir en effondrant, n'eſt que pour tenir la terre creuſe, afin que la fraîcheur de deſſous puiſſe ravigoter les Arbres & Plantes durant les exceſſives chaleurs.

Vous en mettrez environ demi pied de haut au fond de votre tranchée : après quoi vous en ferez une ſeconde de pareille largeur, faiſant abbatre la terre de deſſus, qui eſt la meilleure, ſur ces fumiers ; & creuſant juſques à pareille profondeur que la premiere, vous remplirez votre premiere tranchée, & la terre de deſſous ſe trouvera deſſus, continuant à faire de ſemblables tranchées, juſques à la fin de ce que vous voudrez faire effondrer.

Vous me pourrez objecter que cette terre

qu'aurez tirée de deſſous ſera infertile : j'avoüe avec vous que la premiere année elle ne ſera pas paroître la bonté ; mais quand par les pluyes & gelées d'un Hyver, elle aura été meurie, avec le peu d'amandement que l'on y mettra, elle produira bien plus abondamment que ne faiſoit celle de deſſus, qui étant uſée par le long temps qu'il y a qu'elle porte, a perdu une grande partie de ſa vertu.

Toutes ſortes de temps ne ſont pas propres à ce travail ; car durant les grandes chaleurs cette terre eſt tellement dure & ſerrée, que les Pics & Pioches n'y peuvent du tout entrer : l'Hyver y eſt plus propre qu'aucune autre ſaiſon, d'autant que les pluyes d'Automne ayant humecté la terre, la rendront plus facile à être bêchée ou foüillée ; & auſſi qu'en ce temps-là il pleut, neige ou géle aſſez ſouvent, ce qui aide beaucoup à cette œuvre, joint auſſi que les Païſans n'étant pas alors beaucoup occupez, ſe donnent à meilleur marché qu'aux autres temps quand l'on travaille aux Vignes, ou durant l'Août, auſquels temps l'on n'en peut avoir qu'à peine & à force d'argent.

Pour ce qui eſt du fonds où ſe rencontre le Tuf, vous le ménagerez comme nous venons de dire, en le faiſant rompre, & les Pierres étant ſur le Guéret, ſeront emportées hors du Jardin. Si le Tuf n'eſt guére épais, & qu'étant rompu, vous trouviez du Sablon ou

autre petit Tuf mourant, il ſuffira de le rompre : ne le tirez pas hors de la Tranchée ; car les Arbres jetteront aſſez de Racines dans ce petit Tuf, à cauſe des égoûtures du Fumier qui ſera deſſus.

Vous obſerverez qu'au fond de la tranchée d'où l'on aura tiré du Tuf, vous ne mettrez que de bon Fumier demi conſommé : d'autant que l'eau des Pluyes, ou des arroſemens, paſſeroit facilement à travers ſi c'étoit des Marcs de Preſſoir, de la Fougere, ou autres que j'ai nommez ci-devant.

J'apprehende que vous ne me diſiez que c'eſt s'embarquer en une grande dépenſe, que de faire effondrer entierement un Jardin : Je l'avoüe auſſi avec vous, mais c'eſt une fois pour toutes ; & le profit que l'on tire d'un tel travail, recompenſe au centuple les frais que vous y aurez fait ; à cauſe que les Arbres en ſeront plus beaux, n'étant ni moſſus ni galleux, & qu'ils en portent des Fruits plus gros ſans comparaiſon, que ceux qui ſont plantez en terre qui n'eſt pas effondrée ; les Artichaux, Poirées & autres Legumes, y viennent monſtrueuſement gros : enfin vous ſerez ſi ſatisfait voyant la difference de ce que produiſoit votre Jardin avant qu'il fût effondré, à ce qu'il produira enſuite, que vous n'aurez aucun regret à votre dépenſe.

Si vous voulez pourtant être plus retenu, je

vous enſeignerai un autre moyen d'amender votre Jardin avec moins de frais : mais auſſi comme la dépenſe ſera moindre, ce qu'il produira n'en viendra pas ſi beau ; j'en traiterai ci-après au plantage des Eſpaliers, & au Potager.

Il y a beaucoup de Curieux qui s'étendent encore au-delà ; car ils font paſſer la terre par une Claye, pour en ôter toutes les pierres ; ce qui ſe fait en poſant une Claye ou Crible, ſur le bord de la Tranchée ; & jettant des poëſlées de terre ſur le haut du Crible, la terre paſſe, & les pierres roulent au pied du Crible ; puis on les emporte hors du Jardin.

La forme du Crible eſt un chaſſis de menuiſerie de deux grands pouces d'épais, de ſix pieds de haut & de cinq de large, lequel aura deux traverſes dans ſa hauteur de la même groſſeur du chaſſis, & toutes les quatre pieces traverſantes ſeront percées également de la groſſeur d'une baguette, deſquelles les Chandelliers de Paris ſe ſervent pour façonner leurs chandelles diſtantes l'une de l'autre d'un travers de doigt, dans leſquelles vous mettrez des baguettes de couldre, s'il ſe peut ; car c'eſt le bois le plus ferme & dur quand il eſt ſec, & qui réſiſte le plus long-temps ſans ſe rompre qu'aucun autre : il faut que le haut & le bas de votre Chaſſis ſoient percez à jour, afin que quand il y aura des baguettes rompuës, vous en puiſſiez remettre facilement d'autres, les arrêtant avec de petits coins par les bouts.

SECTION II.

Des Espaliers, Contr'Espaliers & Buissons.

LEs Espaliers étant le principal ornement des Jardins, il est raisonnable de leur donner le premier rang, & en écrire amplement : ce sera aussi le sujet où je m'arrêterai le plus dans ce premier Traité.

Par l'Espalier nous entendons parler des Arbres dont les Murs des Jardins sont parez : pour les mettre en état, il faut faire une belle Tranchée, comme j'ai dit ci-devant : si le fond est d'Argile, vous vous gouvernerez comme à l'Argile: s'il est Tuf, comme au Tuf: vous laisserez un pied de terre sans rompre proche du Mur, de crainte de l'endommager : puis ayant mis un lit de Fumier de demi pied de haut au fond de votre Tranchée, vous ferez jetter dessus ce Fumier la hauteur d'un pied de la meilleure terre qu'aurez tirée de votre tranchée : cela fait, vous marquerez les places où vous voudrez planter vos Arbres, qui sera à une distance raisonnable : celle de douze pieds me semble la plus convenable, toute fois à votre discretion ; je ne vous donnerai point la loy, chacun ayant son opinion particuliére : mais mon raisonnement est, que s'ils sont plus près, ils se nuiront dans peu d'années ; si plus loin & qu'il vienne à mourir un Arbre, ou qu'il en fallût greffer quelqu'autre dont le

fruit ne vous plairoit pas, vous seriez ennuyé de voir si long-temps votre Muraille découverte à cet endroit-là.

Ayant marqué la place de vos Arbres, suivant la mésure de douze pieds, vous ferez remplir la place où vous les planterez, trois pieds de chaque côté de votre marque, de la meilleure terre, que vous mélerez avec du petit Fumier de vieille couche de Melons ou autre qui aura servi à élever les Herbages de votre Jardin, & il vous restera une espace de six pieds, dans laquelle vous ferez mettre un second lit de Fumier de Vache, Porc ou Mouton bien consommé & bien gras ; puis vous jetterez dessus le reste de la terre qu'avez tirée de votre Tranchée, & dresserez votre Gueret, le rendant bien uni.

Vous ferez faire des trous pour vos Arbres, aux endroits qu'ayez marqué, & les planterez bien promptement à demi pied de profondeur tout au plus, faisant une petite butte dans le milieu du trou, afin qu'ayant posé votre Arbre dessus, vous puissiez étendre les Racines autour de cette petite butte, les tirant en bas ; puis le trou étant rempli, & la terre dressée, vous marcherez tout autour de l'Arbre, pour l'assûrer, & empêcher que la terre ne se trouve creuse en quelque endroit.

Vous pourrez, si vous voulez, avant que de planter, abbatre la terre jusques au Mur,

un pied de chaque côté de l'endroit où vous voulez placer vos Arbres, sans craindre d'endommager votre Mur.

Vous les placerez à un pied près du Mur, un peu en penchant, les branches contre le Mur, afin de leur donner la grace en leur accroissement ; cela fera aussi que les Racines seront plus dans le milieu de votre Tranchée, pour y chercher leur nourriture avec plus de facilité.

Prenez bien garde à ne mettre autre Fumier près des Racines de vos Arbres, que de ce menu de vieille couche, encore faudra-t-il le mêler avec beaucup de terre ; car l'esté brûleroit tout : d'autant que le grand Fumier tient toûjours la terre creuse, jusques à ce qu'il soit consommé : Si je vous en fais mettre dedans les espaces, c'est que vos Arbres ayant pris terre, & leurs Racines allant la seconde ou troisiéme année chercher la bonté de ce Fumier, qui sera consommé, ils pousseront de plus beau bois, & produiront de très-beaux & très-gros Fruits.

Pour ce qui est de dresser vos Espaliers, je vous veux enseigner plusieurs façons de les accommoder selon l'âge de vos Arbres.

La premiere, ce sera de ficher des petits pieux en terre, à demi pied de votre Mur, pour commencer à conduire les tendres jets que vos Arbres pousseront ; & s'il est besoin d'y ajoûter quelques traverses que l'on appelle

Lattes, vous y en pourrez mettre ce qui sera necessaire, liant vos jeunes jets avec des petits Oziers ou Joncs, sans les serrer, mais seulement pour les conduire.

La seconde maniere sera de faire une Haye de Pieux & Lattes maillez également & bien liez, qui ayant plus de force que la premiere, obligera les Arbres à prendre tel pli que l'on voudra.

La troisiéme est un Treillissage attaché au Mur, & supporté par des os de jambes de Chevaux, ou par des crochets de fer, scellez dans le Mur, à cause que l'Arbre montant & s'enforcissant, se jetteroit tout en dehors pour chercher l'air, & romproit ou feroit verser la Haye, dont les Pieux fichez dans la terre qui se laboure, sont le soûtien, & outre ce à longueur du temps ils se pourrissent.

La quatriéme, plus forte que toutes, & plus facile à entretenir, est de faire sceller dans le Murs de bouts de bois de la grosseur d'un chevron, qui seront équarrez à 8. pans égaux, & sortiront le Mur de six pouces seulement, ausquels ferez faire des trous de Taraire d'un pouce & demi de profondeur, à deux pouces près du bout : vous le ferez faire à égale distance de hauteur & l'argeur: au milieu de chaque quarré il en sera encore scellé un, faisant la figure d'un Franc de quarreau : vous prendrez des Eschalats, que vous aurez fait faire

de longueur de la distance que vos bouts de chevron seront placez, lesquels vous affilerez par les deux bouts, pour entrer dans les trous qui seront au bout des chevrons ; & pour les y placer, vous les plierez un peu en forme d'arc, posant les deux bouts dans les trous qui seront vis-à vis les uns des autres : laissant aller l'arc, ils tiendront d'eux-mêmes, sans aucune lieure : la figure qui est au commencement de ce Traité vous le montre assez clairement.

Quand vos Arbres seront déja forts, ils n'auront besoin d'être conduits avec tant de bois qu'en leur jeunesse ; il suffira d'en arrêter les plus fortes branches à cette sorte d'Espalier : & quand il y aura quelqu'un de ces Eschalats qui sera pourri, l'on en remettra facilement un autre, en ayant toûjours provision dans la maison.

La cinquiéme, de prendre du bois de quartier un peu plus gros qu'un Eschalat, le dresser sur des crochets de fer, ou os de Chevaux (comme j'ai dit ci-devant,) & le lier avec du fil d'archal, ou de cuivre; cela dure fort long-temps.

La sixiéme & derniere façon d'espalier les Arbres, qui est la plus belle & la plus agreable (mais elle ne se peut facilemẽt faire qu'aux Murs en plâtre) c'est de prendre des petites laniéres de cuir, ou liziéres de drap, avec lesquelles vous arrêterez les jeunes branches,

attachant ces liziéres au Mur avec un clou, & les branches prendront leur pli en grossissant, l'Arbre ne pouvant se jetter en avant ni arracher le clou, qui se roüille dans le Mur.

Ces trois dernieres façons d'espalier se pratiquent pour bannir les Limaçons, Perce-oreilles, Martinets, & autres Insectes qui se mettent dans les liens de maille, & entre les écorces du bois qui est rond, & non pas de quartier.

Vous observerez de ne planter aucun Arbre dans les coins ou angles de vos Murs; parce qu'ils ne pourroient prendre que demi nourriture, & que cela arrondiroit la figure de votre Jardin, & aussi que l'Arbre jetteroit tout son bois en devant pour avoir de l'air.

Le Contr'Espalier est une Haye qui forme toutes les allées du Jardin: il se plantera de même maniere que l'Espalier, reservé que la Tranchée sera de quatre pieds de large au moins, & que ferez jetter vos terres, la bonne d'un côté, & la moindre de l'autre, afin de mettre la bonne au fond de votre Fossé, & la moindre dessus.

Vous y planterez vos Arbres tous droits, & non panchez comme à l'Espalier.

Le bois qui les soûtiendra il faut de necessité qu'il soit fiché dans la terre, & maillé de lettres: toute la propreté & curiosité qui s'y peut apporter, est de le faire de bois de quar-

tier, & le lier avec du fil de fer ou de cuivre.

Quelques-uns pour épargner la dépense de l'entretien du bois, se contentent quand les Arbres sont forts, de les laisser joindre ensemble, & les lier; mais il faut qu'ils ayent été plantez à neuf pieds l'un de l'autre; & le mal est qu'ils sont sujets à être ébranlez des vents.

Les Buissons, ce sont Arbres que l'on plante ordinairement dans les bandes des Parterres, & dans les quarrez des Potagers, & le long des Sentiers; lesquels on taille de telle figure que l'on veut, ou ronds ou quarrez, ou plats par dessus, ou que l'on laisse monter en forme de Cyprez: En les taillant on se contente plûtôt de leur donner la forme, que d'épargner les bourgeons à fruit, que l'on conserveroit aux Espaliers & Contr'Espaliers.

Vous les planterez aux lieux les plus convenables de vos bandes, & à égale distance l'un de l'autre, observant ce que j'ai dit en la façon de planter.

La maniere que je viens de vous donner pour planter vos Arbres, vous épargnera la dépense de faire effondrer tout votre Jardin, les allées n'en ayant pas beaucoup de besoin; car avant que les Arbres ayent poussé leurs Racines jusques aux allées, ils auront pris force, & les perceront aisement où ils trouveront la bonne terre. Vous ne laisserez pourtant vos allées en friche, mais les ferez nettoyer d'her-

bes, & ſur-tout ôter le Chiendent juſques au dernier brin, renverſant la terre de la hauteur d'un fer de Bêche, en ſecoüant le Chiendent : & ſi après ce labeur il en repouſſoit quelque peu, vous les ferez chercher ſi profondement enraciné qu'il ſoit, pour le bannir entierement de votre Jardin, comme très-nuiſible.

SECTION III.

Des Arbres, & du choix qu'on en doit faire.

CE n'eſt rien fait d'avoir bien préparé votre terre, ſi vous ne la plantez de beaux & bons arbres, que vous pourrez choiſir dans les Pepinieres de gens qui ſont en réputation d'être fidelles ; car la plûpart de ceux qui en vendent, trompent ſouvent les acheteurs. A ceux-ci je ne vous conſeille d'en prendre aucun, que vous ne voyiez les fruits deſſus, & les retenir dès ce temps-là, en les cachetant avec des petites bandes de parchemin, ſcellés de vôtre cachet pour en les levant être aſſuré d'avoir ce qu'aurez acheté : à ceux là qui livrent fidélement, vous ne ſerez pas ſi exact ; il eſt bon pourtant de les cacheter auſſi, quand ce ne ſeroit que pour faire voir à ceux qui en acheteront après vous, que ce ſont Arbres retenus.

Si vous voulez remarquer les eſpeces, vous le pourrez en deux façons ; l'une en pendant de petites ardoiſes, où le nom de l'Arbre ſera écrit, & l'autre en y mettant de bouts de laine

teinte de plusieurs couleurs,dont vous ferez un memoire : cela servira à discerner vos Arbres en les plantant,afin que distinguant ceux d'Esté d'avec ceux d'Hyver, vos Espaliers, Contr'Espaliers, buissons en soient plus agréables à voir, n'étant pas denuez entierement par endroits, où il n'y auroit que des Fruits d'Esté, & aussi que vous n'en mettrez point deux d'une même sorte proche l'un de l'autre.

Les Fruits que vous choisirez, particulierement quant aux Poires, si vous en voulez vendre, ce sera le Bon-Chrêtien d'Esté & d'Hyver:le Muscat hastif gros & petit,le Portail,la Bergamote d'ésté & d'hyver,Saint-Lezin, Amadotte, Bezideri double fleur, gros Rousselet de Reims,Parfum beurré, de deux sortes,Messire-Jean,de Cire,Cadillat,&autres que vous sçaurez qui se vendent le plus cher.

Pour les Pommiers, la Reinette de plusieurs sortes, le Court pendu, Calvil, rouge dedans, Chasteigner, Apis gros & petit, Pigeonnet, ou de Judée & autres.

Quant aux Pêches & Abricots, ils se vendent toûjours bien ; mais ces deux sortes de Fruits ne sont guéres propres en Espalier, à cause que les branches meurent tantôt d'un bras, tantôt d'un autre, & bien souvent entierement, ce qui est fort desagréable à voir, par les brêches que cela fait à vos Espaliers : celles qu'on estime le plus, sont les Avant-

Pesches, ou Pesches de Troyes, Auberges, Pavies, Pesches-Cerise, Violettes de Pau, Brignons, & autres.

Pour les Cerises & Bigarreaux, d'autant qu'ils s'en fait de Plans particuliers, je n'en ferai aucune mention, sinon de dire que celles à courte queuë & à petits noyaux, pareilles à celles de la Vallée de Montmorency, sont les excellentes.

Il y a les Precoces, qui se plantent à grand abri & bel aspect du Midi, ou se mettent dans des caisses, pour être serrées pendant l'Hyver avec les Orangers ; mais c'est plûtôt pour la curiosité que pour le profit.

Retournons à l'élection de nos Arbres, & que cette digression ne nous éloigne point d'en dire tout ce qui se pourra, particulierement des Poiriers, comme portant le Fruit le plus précieux de votre Jardin.

L'Arbre greffé sur la coignasse, est à préferer à tout autre, d'autant qu'il rapporte plûtôt, & fait le fruit plus gros & plus beau, étant rouge du côté du Soleil, & jaune de l'autre côté, qui est ombragé par son épaisseur.

Ceux Surfranc passent pour porter des Fruits de meilleur goût ; mais ils ne viennent si gros ni si beaux en couleur, que ceux qui sont greffez sur la coignasse, qui est ce que nous recherchons pour la vente, d'autant que les autres poires restent toûjours vertes en couleur.

Pour l'âge que devez choisir vos Arbres, quatre ans ou environ est la plus belle grandeur, d'autant que plus jeunes ils ne garniront pas votre Espalier promptement, & plus vieux ils auront jetté de grosses racines, que l'on rompra ou éclatera en les replantant, au grand préjudice de l'Arbre, qui sera long-temps à recouvrir sa playe, & faudra qu'il jette beaucoup de nouveau Chevelu, avant que de bien faire.

L'opinion de beaucoup est, qu'il n'est que de planter gros, & qu'un Arbre est trop long temps à venir: je ne suis pas de leur avis; car je sçai qu'un Arbre bien choisi & de belle venuë de l'âge que j'ai dit, jettera de plus beau bois qu'un autre plus vieux, qui ne poussera que de petit bois, quoiqu'en quantité.

Pour la forme, vous prendrez garde qu'ils ne soient point moussus ni affouchis, mais de belle venuë, le bois gros & bien clair, que l'Ecusson ou la Fente ayent bien recouvert leur Sauvageau, qu'il soit garni dès le bas, pour être plus agréable en Espalier.

Vous le ferez lever en votre presence, afin que l'on rompe le moins qu'il se pourra de Chevelu, & que l'on n'éclate ni coupe aucune racine s'il se peut.

Choisissez un beau jour environ la Saint Martin; car depuis que la feüille commence à tomber, il n'y a aucun peril à lever des Arbres :

voûs les ferez emporter le plus doucement qu'il se pourra, sur les dos des hommes ou sur des bêtes asines, & les planterez le plûtôt qu'il vous sera possible, de peur qu'ils ne fatiguent, & que le petit chevelu ne se desseiche : en les plantant vous couperez le petit bout de racines, pour ôter seulement ce qui pourroit être desseiché.

Vous ne les taillerez qu'en la saison, pour les causes que je vous en dirai ci-après.

Aux Poiriers greffez sur Franc, il leur faut couper le Pivot, afin que les autres racines prennent force, & s'étendent tout-autour en cherchant la meilleure terre.

Les autres Arbres, de toutes sortes, seront arrachez, replantez & gouvernez de la même façon que les Poiriers, n'y ayant aucune distinction à faire en cet endroit.

Quant à la taille des Arbres, le vrai temps pour ceux qui sont vieux plantez, est dans le decours de la Lune de Janvier, qui est aussi le temps que l'on cueïlle des Greffes pour la Fente & Couronne : Et pour ceux qui sont nouveaux replantez, ils ne seront taillez que lorsque la seve commence à monter, afin que la playe se recouvre plûtôt ; car si vous les tailliez dès l'Hyver, le bois se desseicheroit par les gelées à l'endroit de la taille, & feroit un argot de bois mort jusques à l'œil, qui pousseroit le plus proche de la taille.

Pour ce qui eſt de lier & de dreſſer les Arbres, le mois de Fevrier eſt le plus propre, d'autant que les plus grandes gelées étant paſſées, l'on ne feint point de couper le ſuperflus, & auſſi que la ſeve n'étant pas encore montée, l'on eſt hors de danger d'esbourgeonner les yeux qui ſont noüez à fruit.

La principale ſujection de bien dreſſer des Arbres, eſt de les étendre en forme d'Eventail ouvert; c'eſt-à-dire, que comme les bâtons d'un Evantail ne ſe croiſent point les uns ſur les autres, auſſi les branches de vos Arbres ſeront conduites de même façon.

La plûpart des Jardiniers du commun tombent dans cette erreur de les croiſer, à cauſe que l'on ne les en a jamais repris; s'émancipant de vouloir gouverner des Arbres, qui eſt une connoiſſance toute particuliere, qui ne s'apprend pas chez les planteurs de choux: ils font encore une faute notable; c'eſt qu'ils fagotent une quantité de menuës branches toutes dans un lieu, ce qui ne ſe peut ſouffrir ſans les en reprimander; car l'on ne doit laiſſer que l'épaiſſeur d'une branche par tout l'Arbre; & pour comble de leur ignorance, ils paſſent & repaſſent les branches que l'on a mis autour du bois pour les pouvoir faire dreſſer, ou mettent l'Arbre derriere, & le bois en devant; qui ſont des fautes ſi grandes, qu'elles ne ſe peuvent paſſer ſans leur reprocher leur incapacité:

je les prie charitablement de donner une année de leur temps au ſervice de quelque bon Jardinier, où ils pourront apprendre à gouverner les Arbres, & profiter de ſes corrections.

S'il ſe rencontroit pourtant quelque place à l'Arbre qui ne fût pas garnie, vous pouvez en cette neceſſité-là croiſer quelque petite branche pour couvrir ce vuide ; mais que ce ſoit rarement, & faites en ſorte que l'on ne s'en puiſſe pas aiſement appercevoir.

Il eſt neceſſaire de donner quatre labours à vos Arbres par chacun an, & vous pourrez faire ſemer ſur ces labours de petites herbes qui ſe leveront d'un labour à l'autre, comme Laittuë, Pourpier, Cerfuëil, Chicorée, même y élever des jeunes Choux pour replanter, bref tout ce qui ſe leve & ne ſéjourne pas long-temps en un endroit : vous y pourrez auſſi replanter des Laittuës pour pommer, de la Chicorée pour blanchir, & du Pourpier pour confire au ſel & pour la graine : cela vous portera double profit ; car vos Arbres outre le labour ſeront arroſez par le Jardinier, qui aura ſoin d'élever ces petits herbages.

Vous ne mettrez près de vos Arbres aucune racine, telle qu'elle ſoit, tant à cauſe qu'elles veulent ſéjourner long-temps dans la terre pour leur accroiſſement, qu'à cauſe qu'elles ammaigriſſent ou effritent beaucoup la terre.

Les Choux à pommes, autres grands

Choux, & les Poirées pour tirer des Cardes, en seront bannis.

Il sera necessaire aux Arbres vieux plantez de trois en trois ou de quatre en quatre ans, de les déchausser : au bout des racines hors de la terre qui est en labour, faire une tranchée, & y mettre de bon Fumier : vous laisserez pourtant quelque peu de terre sur les racines, de crainte que le hâle d'Esté ne les brûle : le vrai temps pour cette œuvre, est au commencement de l'Hyver, d'autant que le Fumier sera demi consommé avant les chaleurs.

SECTION IV.

De la Pepiniére Bastardiére.

LA Pepiniére étant le commencement de l'élevement des Arbres, il est necessaire de vous donner l'instruction entiere de quelle maniere elle veut être gouvernée : c'est pourquoi nous commencerons par les Semences.

Toutes Semences désirent un lieu frais, non étouffé d'arbres, ni rempli de racines : elles veulent être abriées du Soleil de Midi par quelque Mur; vous le pourrez facilement trouver dans votre Jardin, en vous servant du lieu en labour où sera votre Espalier du côté du Midi : une année seule suffira pour vous fournir amplement de toute sorte de Plan, & plus que vous n'en aurez besoin.

Ayant fait amas de Pepins & Noyaux durant toute l'année, à mésure que mangerez du Fruit, & l'Hyver étant passé, vers la fin de Février vous semerez vos Pepins en rayons, chacune espece à part, & vos Noyaux en plantoir, à quatre bons doigts l'un de l'autre : je présuppose que la terre où vous les mettrez aura eté labourée au commencement de l'hyver, & qu'elle le sera une seconde fois quand vous semerez. Le Pepins & Noyaux pousseront dès-la même année, qui plus forts, qui plus foibles ; il n'importe, ils seront toûjours assez bons à replanter : ce n'est pas que si vous les aviez semez dans une planche derriere votre Contr'Espalier, du même côté du Midi, pour être au moins abrié le matin & le soir, ils ne fussent meilleurs de deux ans que d'un, pour être replantez ; mais tels qu'ils seront vous ne laisserez d'en faire votre Pepiniere.

Les Noyaux des Pêches se plantent aussi au temps qu'elles sont en maturité, les enterrant ainsi qu'on cueïlle la pêche de l'Arbre, c'est-à-dire avec sa chair, & faudra mettre de petits bâtons à l'endroit où les aurez mis, de crainte qu'en labourant on ne rompe le germe.

Pour commencer donc votre Pepiniere, vous choisirez quelque partie de votre Jardin, que ferez labourer & bien dresser ; ensuite vous la ferez marcher, pour affermir la terre puis ferez faire de petites rigoles de la hau-

teur & largeur du fer d'une bêche distantes de deux pieds & demi l'une de l'autre, jettant la terre toute d'un côté sur le bord du rayon : cela fait, vous poserez votre plan dans le rayon, l'appuyant de l'autre côté que vous aurez mis la terre qu'aurez tirée, & lui ayant auparavant rogné le Pivot : vous ne le mettrez qu'à demi pied l'un de l'autre, chaque espece à part, les Poiriers avec les Poiriers, les Pommiers avec les Pommiers, & ainsi des autres : puis vous remplirez le rayon de sa terre, & marcherez dessus pour l'affermir, de crainte que le Plan ne s'évente, & serez soigneux que l'herbe n'étouffe le plan, le faisant labourer & sarcler quand il en aura besoin.

Vous ne rognerez votre Plan que quand la Seve voudra monter, & le ferez ébourgeonner jusques à un pied de haut, afin qu'il ne se trouve point des nœuds en l'écorce, qui vous nuisent quand il les faudra greffer.

Si dès l'année même que vous les aurez plantez il s'en trouve d'assez forts pour écussonner, & qu'ils eussent de la Seve, ne faites aucune difficulté de les greffer : mon opinion est que l'on ne sçauroit écussonner les Sauvageaux & Francs trop jeunes ; pourvû que l'on puisse placer l'Ecusson, il suffit : ma raison est que le Sauvageau & son Ecusson, prennent un accroissement égal dès leur jeunesse, que la taille de l'argot en est plûtôt recouverte, &

qu'ils pouſſent de plus grande force que ceux que l'on écuſſonne ſur des plus forts, qui ſont de deux ou trois ans, à recouvrir la place où on aura ôté l'argot, & dont ſouvent de l'autre côté de l'Ecuſſon, l'écorce du Sauvageau mourant de trois ou quatre doigts plus bas que l'écuſſon, il faut un grand temps à l'Arbre pour recouvrir ce manquement : joint que l'écorce d'un vieux Sauvageau ne ſe colle pas ſi bien avec celle de l'écuſſon, & qu'il s'y fait un gros bourlet facile à décoller, ce qui n'arrive pas quand les écorces ſont toutes deux tendres.

Vous ferez auſſi une Pepiniére de Coignaſſes, ſemblable à celle de Francs, & que vous gouvernerez de la même ſorte.

Les vrayes Coignaſſes, qui eſt ce que je vous nomme Sauvageaux, ſont celles qui ont le fruit en Callebaſſe, & non pas celui qui eſt gros derriere,& aboutit en pointe par devant.

Quant aux Pêchers que vous avez ſemé de Noyaux, je ſuis d'avis que vous en faſſiez un quarré de votre Jardin à part, pour les cauſes que je vous ai dites, qui ſont que les mettant en Eſpalier ou Contr'Eſpalier, il meurt tous les ans quelque branche, ce qui eſt fort deſagréable à voir: c'eſt pourquoi je vous conſeille qu'en l'un des quarrez les plus éloignez du Logis, pour ne pas empêcher la vûë de tout votre Jardin du côté du mauvais vent, qui eſt

la

la Bise ou Septentrion, vous y logiez vos Pêchers que leverez de votre Seminaire, & vous les placerez à six pieds l'un de l'autre, en distances égales de tous côtez, ce qui se nomme planter a la Quinonce; & là vous en recueïllirez abondance de Fruits, à cause de la quantité d'Arbres.

Vous serez soigneux de leur faire donner aussi quatre labours, faire ôter le bois mort, & couper au deux ou troisiéme nœud les jeunes jets, qui poussant de trop grande force, attireroient à eux seuls toute la seve de l'Arbre, & laisseroient languir les vieilles branches, qui faute de nourriture, mourroient en peu de temps; car tenez pour une maxime, que la seve monte toûjours aux jets les plus tendres: vous pouvez aussi au même lieu entrêmeler quelques Abricotiers, que vous gouvernerez de la même façon que les Pêchers & Pavies.

La Bastardiére sera aussi placée en quelque carré de votre Jardin le plus reculé du Logis, à cause qu'elle vous cacheroit la vûë des autres carrez, paroissant comme un bois taillis.

Le lieu étant destiné, & la terre bien nettoyée de toutes herbes & racines, vous ferez faire des trous tirez au cordeau de deux pieds de large en tout sens, & de deux autres bons pieds de profondeur, distans de quatre pieds l'un de l'autre, & les rangs aussi éloignez de quatre bons pieds: vous prendrez des Arbres

greffez dans votre Pepiniére, & les transplanterez dans votre Bastardiére : il n'importe que le jet ne soit que d'un an ; ils seront assez bons à replanter ; & pour les planter vous observerez ponctuellement ce que j'ai mis ci-devant au plantage des Espaliers, qui est de mêler du petit Fumier de vieille couche avec la bonne terre ; & faisant une petite butte au milieu du trou, y poser l'Arbre, étendant les racines de tous côtez, toûjours tirant en bas, puis après remplir le trou jusques à la greffe, & marcher la terre pour assurer l'Arbre.

Vous noterez qu'il faut que la greffe soit toûjours à affleurement de terre, pour l'ornement de l'Arbre, qui seroit desagréable si l'on voyoit le nœud où il aura été greffé, & particuliérement en quelques-uns desquels la greffe surpasse le Sauvageau en grosseur, & fait un gros bourlet à la soudure de la greffe, ce qui est fort desagréable.

Quant aux Arbres des Espaliers & Contr'-Espaliers exposez au Midi, l'on peut enterrer la greffe de quatre doigts plus bas que le Sol, pour avoir plus de fraîcheur, sans craindre qu'elle pousse aucun chevelu, à cause de la secheresse : & quand même elle en auroit jetté, le Jardinier en bêchant y peut regarder, les couper & donner un peu d'air au nœud, afin qu'il n'en pousse point de nouveau.

Vous observerez aussi que durant les gran-

des chaleurs, si vous voulez faire beaucoup de bien à vos Arbres, ce sera de mettre au-tour du pied (sans pourtant toucher à l'Arbre) de la Fougere, ou du grand Fumier, trois pieds tout au-tour de vos Arbres, & quatre doigts d'épais seulement ; cela servira à ombrager & entretenir la fraîcheur de la terre, & aussi empéchera qu'étant battuë de quelque grande pluye, elle ne se crevassera, ce qui évente souvent l'Arbre, & desseche les petites Racines : si immediatement avant que de mettre du Fumier, vous faites donner un labour à la terre, ce sera un double bien que votre Arbre en recevra, d'autant qu'elle s'entretiendra toûjours meuble, & ne poussera aucune mauvaise herbe à travers ce Fumier.

La Bastardiére vous est necessaire pour trois raisons principales : la premiere pour avoir des Arbres de provision, propres à remettre à la place de ceux qui meurent, ou qui languissant ne profitent point : secondement, pour dégager la confusion qui pourroit être dans votre Pepiniére, à cause de la trop grande quantité de jeunes Arbres : la troisiéme sera pour en avoir à vendre, recompense de la premiere dépense qu'aurez faite à planter votre Jardin ; ils pourront aussi vous apporter du Fruit en ce lieu-là, dont vous tirerez grand contentement ; & outre cela, un Arbre replanté plusieurs fois est beaucoup plus franc,

que si directement tiré de la Pepiniére, il étoit placé en lieu à demeurer.

Il est aussi de besoin que vous ayez une Bastardiére pour les Arbres greffez sur franc, comme Pommiers, Poiriers & autres, que voulez faire monter en grands Arbres de six pieds de tige, & il n'y a point d'autre gouvernement qu'aux précedens, sinon qu'en les plantant il faut couper le pivot, qui est la maîtresse racine, & dans leur accroissement coupera un petit doigt près du tronc les branches qui tirent trop de nourriture, & qui feroient un Fourchon à l'Arbre, laissant les petites, afin que le tronc se fortifie en arrêtant la Seve en chemin. Il y en a beaucoup qui se trompent en cette rencontre, lesquels nettoyent un Arbre de toutes ses branches jusqu'à la hauteur où ils veulent que se fasse la tête, & sont contraints d'y mettre un Pieu ou Estançon pour le dresser & le garantir des grands vents, qui font plier & tordre le tronc, à cause de la charge qui est à la tête; cela empêche que la tronc n'en grossit pas si-tôt; parce que la seve ne faisant que passer pour aller trouver le nouveau, ne s'arrête pas en chemin, comme elle feroit s'il y avoit de jeunes branches.

Il y a un temps pour ébourgeonner & arrêter les Arbres durant la Seve: les Bourgeons que l'on peut ôter, sont ceux qui dans leur accroissement donneroient quelque difformi-

té à l'Arbre ; car pour ceux à Fruit, il les faut tous laisser.

Pour distinguer un Bourgeon à Fruit d'avec un à bois, c'est que celui à bois n'a qu'une feüille, & que celui à Fruit en a plusieurs.

L'on taille aussi les jeunes jets qui poussent de trop grande force, & qui par leur vigueur pourroient en attirer toute la Seve d'un Arbre, & feroient languir les branches qui sont déja toutes venuës : quand vous remarquerez cela, vous les arrêterez au second ou troisiéme nœud, & ce après qu'il aura poussé la Seve.

On rogne aussi la Seve d'Août, tant parce que l'Arbre s'étendroit trop tôt sans se garnir, qu'à cause que bien souvent elle ne meurit pas avant l'Hyver, & laisse la branche affamée par le bout, qu'il faudroit necessairement rogner à la taille de Février.

Si vous voulez faire à part quelque Plan de grands Arbres, il faut de necessité qu'ils soient greffez sur Franc, & non pas sur la Coignasse quant aux Poiriers, & sur les Pommiers de Paradis quant aux Pommiers ; car autrement ils ne grandiroient pas, mais demeureroient toûjours bas de tige.

Vous planterez les Pommiers à cinq toises du moins, & les Poiriers, Pruniers & autres, à quatre ; vous observerez sur tout qu'il soient plantez à la Quinconce ; c'est à-dire, en Lignes se coupantes à Angles droits.

L'on pourra ſemer dans ce Plan quelques Graines, ou Legumes : cela ſervira à les entretenir de labour ; car je vous recommande ſur toutes choſes de ne ſouffrir aucune herbe ſauvage en tout votre lieu ; reſtraignez vous plûtôt à un petit, & le ménagez bien avant que d'en entreprendre un grand, & le laiſſer en friche faute de labours : les grands lieux ſe font admirer, mais les petits ſe cultivent plus facilement ; & vous tirerez plus de profit d'un petit lieu bien ménagé, que d'un grand qui ſera négligé.

SECTION V.

Des Greffes, & ce qui eſt à obſerver pour les choiſir bonnes.

IL y a une grande ſujection à bien choiſir les Greffes ; car de-là dépend que les Arbres portent promptement, ou ſont quelquefois juſques à dix ou douze ans ſans porter.

Les meilleures Greffes ſont celles qui ſont au bout des plus fortes & maîtreſſes branches d'un Arbre qui a coûtume de bien charger à Fruit, & que vous voyez diſpoſé à porter beaucoup cette année-là ; car de-là dépend que les jeunes Arbres que vous en greffez, ont du Fruit dès la ſeconde ou troiſiéme année, & par fois dès la premiere.

Comme au contraire ſi vous prenez une

Greffe sur un jeune Arbre qui n'ait pas encore porté Fruit, celui que vous en grefferez ne rapportera de long-temps après.

La Greffe pour l'Ecusson doit être cueïllie dans le mois d'Août en decours, & greffée en même-temps : pour regle plus certaine, en ne s'arrêtant pas tant à la Lune, c'est quand vos Sauvageaux & Francs sont en la force de leur Seve ; car l'Ecusson est toûjours assez bon, mais le Sauvageau manque bien souvent à être disposé à le recevoir faute de Seve : ce qui arrive quand l'Esté est trop sec, qu'ils ne poussent point, ou fort peu en la Seve d'Août. C'est pourquoi si vous avez quantité d'Arbres à greffer, ne perdez point de temps, & commencez de bonne heure.

Vous connoîtrez si le Sauvageau est au fort de la Seve en deux façons ; l'une, en incisant l'écorce avec le petit coûteau, ou entoir, & l'évant l'écorce de l'Arbre ; si elle quitte le bois, il y a de la Seve ; si elle ne le quitte point, enlevez la Greffe avec le coûteau, & y laissez tenir un peu de bois ; l'autre est quand l'on voit au bout des branches des Sauvageaux les feüilles de la nouvelle Seve être blanches ; ce qui témoigne que l'Arbre y est.

La Greffe pour l'Ecusson sera choisie du jet de l'année, bien meure, & de belle venuë ; car il y en a beaucoup qui sont maigres par le bout, ausquelles à peine trouve-t'on un ou deux

yeux de bons ; vous la cueïllirez proche du jet de l'année précedente, couperez le bout d'en haut, auquel vous ne pourrez prendre d'Ecusson, & couperez aussi-tôt les feüilles jusques à la moitié de la queuë : & si je vous oblige à couper le bout de la Greffe, & les feüilles jusques à la moitié de la queuë, c'est que si vous les laissez, en se fanant cela desseicheroit tellement toute la Greffe, que l'on ne pourroit lever les Ecussons d'avec le bois ; d'autant mieux que tout le feüillage est inutile.

Si vous ne greffez que le lendemain ou plusieurs jours aprés que vous les aurez cueïllis, vous mettrez tremper le bout d'en bas dans quelque vaisseau (deux doigts de hauteur d'eau suffisent) jusques à ce que vous les vouliez greffer le même jour, il n'est besoin que de les tenir fraîchement dans quelques feüilles de choux ou linges moüillez.

Les Greffes pour la Fente se cueïllent dès le decours de la Lune de Janvier, s'appliquent au Croissant de celle de Février : vous pouvez encore anter en Fente au commencement d'Octobre, sur tout les Poiriers ; & je suis sur que ce temps-là est le plus propre.

Vous cueïllirez vos Greffes au bout des plus belles branches, comme j'ai dit ci-devant, laisserez trois doigts de la premiere Seve, afin de tailler aisement : il y en a qui laissent du bois de deux Seves.

Pour les conserver jusques à ce que vous greffiez, il suffit de les enterrer à moitié tout en paquet, distinguant pourtant les especes, de crainte que mettant deux Greffes de diverses sortes sur un même Arbre, vous ne fussiez obligé d'en couper une; d'autant que deux Fruits ne s'accordent jamais bien sur un même pied, à cause que l'un empêche l'autre de venir en perfection, lui dérobant beaucoup de sa Seve.

SECTION VI.

De la maniére de greffer.

JE n'ai remarqué que quatre manieres de greffer qui soient necessaires, & dont on puisse esperer un succez assûré, les autres sortes étant plus curieuses qu'utiles; puisque par ces quatre on peut greffer toutes sortes d'Arbres & Arbustes.

L'Ecusson tient le premier lieu, d'autant qu'il s'applique sur toutes sortes d'Arbres & Arbustes, qu'il est le plus facile à faire, & rapporte plûtôt du Fruit.

La Fente suit aprés, & se fait sur gros Arbres & sur petits jusques à un pouce de diametre.

La COURONNE ne se place guére que sur des Arbres biens forts.

Et l'APPOCHE ne se pratique ordinairement que sur les Orangers, Citronniers, &

autres plantes, qui ſont dans des caiſſes, eſquelles ſe peuvent approcher & joindre.

Pour commencer donc par l'Ecuſſon, votre Sauvageau étant dépoüillé de toutes petites branches juſques à la hauteur de demi pied, ou un peu plus, dès le temps que l'on taille des Arbres, ou bien à l'heure que voulez greffer : vous choiſirez la plus belle place ſur l'écorce de votre Arbre ; & s'il ſe peut que ce ſoit du côté des grands vents, parce qu'il en vient quelquefois de ſi impetueux, qu'ils décolent les Ecuſſons, à cauſe de leur tendreſſe, & qu'ils ſont chargez de feüilles & de bois, ce qui n'arrive pas ſi ordinairement quand ils ſont placez du côté des grands vents, que quand ils ſont de l'autre côté, quoique vous mettiez des Echalas pour les ſoûtenir.

Vous taillerez votre Ecuſſon aſſez long, comme d'un pouce ou environ, & aſſez large, afin qu'il prenne tant plus de nourriture ; le leverez promptement, & regarderez par dedans ſi le germe de l'œil y tient ; car s'il étoit demeuré au bois d'où vous l'avez levé, il ne vaudroit rien: vous le prendrez par le bout de la queuë de ſa feüille, que je vous ai fait laiſſer exprès en cueïllant les Greffes, puis vous inciſerez votre Sauvageau, & leverez doucement l'écorce avec le manche de l'Entoir, ſans frotter contre le bois, crainte d'égratigner la Seve qui eſt deſſus : vous placerez votre

Ecuſſon entre le bois & l'écorce, l'enfonçant juſques à ce que le haut de l'Ecuſſon ſe joigne à l'inciſion d'en haut de votre Arbre, & qu'il porte tout à plat contre le bois : cela fait, vous le lierez avec du chanvre, commençant à le ſerrer bien ferme par le haut près de l'œil ; puis en tournant par le bas, vous laiſſerez fort peu de jour à l'œil, où finiſſant votre lieure, vous ferez le nœud.

Prenez garde quand vous grefferez, que ce ne ſoit ni pendant la grande ardeur du Soleil, ni durant le temps de pluye ; car l'Ecuſſon ne peut ſouffrir d'être moüillé, & ſera même en très-grand danger de ne pas réprendre, s'il pleut les quatre ou cinq premiers jours après que vous l'aurez greffé.

Il y en a qui en levant l'Ecuſſon, levent auſſi du bois, cela ſe faiſant tout d'un ſeul coup de coûteau : je ne deſapprouve pas cette maniere de greffer, je m'en ſuis bien trouvé ; car mes Greffes ont fort bien repris, & de plus on n'eſt pas en danger d'éborgner un Ecuſſon ; c'eſt-à-dire, de laiſſer l'œil de l'Ecuſſon au bois de la Greffe. Ceux qui ont quantité d'Arbres à greffer, ſe ſerviront de cette maniere, d'autant qu'elle eſt expeditive.

Trois ſemaines ou environ après que vous aurez greffé, vous couperez le nœud de votre chanvre, afin que la Seve ait plus de paſſage.

L'Hyver étant écoulé, & l'œil dormant

commençant à pousser, vous couperez votre Sauvageau à trois ou quatre doigts de l'Ecusson, & vous couperez aussi la filasse par derriere l'Ecusson jusques à l'écorce : cela se fait d'un seul coup de coûteau de bas en haut.

Vous n'ôterez pourtant pas la filasse d'autour de votre Ecusson : elle tombera assez d'elle-même, & puis il y a danger qu'en l'ôtant on n'abbatte le bourgeon, qui est alors extrêmement tendre.

Quand votre Ecusson aura poussé toute sa premiere Seve, vous le rognerez, afin qu'il jette des branches par les yeux d'en bas; autrement il monteroit sans fourcher, & par là votre Nain n'auroit pas de grace.

Le vrai temps pour l'arrêter est en decours, avant que la Seve d'Août pousse : si vous voulez en même-temps, vous couperez le bois du Sauvageau que vous aurez laissé au-dessus de l'Ecusson, & vous couvrirez la playe avec de la terre franche mêlée de foin bien délié, faisant une petite poupée; vous la pourrez couvrir plus proprement avec une cire mêlée, dont je vous donnerai la composition ci-après.

Si vous voulez attendre l'issuë de l'Hyver suivant pour couper l'argot de votre arbre, vous ne serez pas obligé de l'envelopper; car la Seve montant bien peu de temps après, le recouvrira.

J'ai remarqué qu'un Ecusson appliqué sur

un Sauvageau ou franc, qui eſt de la groſſeur d'un pouce & au-deſſus, ne pouſſe pas ſi bien que ſur un plus jeune, & eſt plus aiſé à décoler.

Il y en a qui écuſſonnent dès la premiere Seve, mais ils n'avancent pas beaucoup; car l'Ecuſſon ne pouſſant qu'à la Seve d'Août, le jet n'en eſt pas ſi beau que celui de l'œil dormant, d'autant que bien ſouvent le bois du nouveau jet ne meurit pas, & l'Hyver venant le fait mourir: c'eſt pourquoi vous ne grefferez à la premiere Seve, ſi ce n'eſt par une grande neceſſité.

Pour la Fente ou Poupée; tous Arbres depuis la groſſeur d'un pouce juſques aux plus grands, y peuvent être greffez: le temps le plus propre eſt depuis le commencement de la nouvelle Lune d'Octobre & de Février, juſques à ce que la Seve, étant trop forte dans les Arbres, ſepare le bois d'avec l'écorce, alors vous ceſſerez de greffer.

Quand vous grefferez en fente, ſi c'eſt pour faire un Nain, il faut ſcier votre Sauvageau à quatre pouces ou environ près de terre, puis avec la ſerpette ôter l'épaiſſeur d'un teſton de bois où la ſcie aura paſſé, à cauſe que le trait de ſcie ne coupant pas nettement, la Seve ne pourroit couvrir ce bois gratté, ni la greffe ſe joindre au tronc, ſi ſon écorce n'étoit rafraichie avec la ſerpette: cela fait, vous fendrez votre Arbre par la partie où l'écorce

paroîtra la plus unie & moins noüeuſe, & vous obſerverez de ne pas mettre votre Serpette juſtement par le milieu de l'Arbre où eſt le cœur du bois, mais fort peu à côté ; puis vous taillerez votre greffe en éguiſant le bois en forme de coin également de chaque côté, laiſſant les écorces attachées au bois ; car ſi elles ne tenoient au bois, la greffe ne vaudroit rien : vous rognerez votre greffe à trois ou quatre pouces, plus ou moins, ſelon ſa force ; d'autant que ſur un petit Sauvageau l'on n'en laiſſe pas de ſi longues que ſur un grand Arbre : cela fait, vous ouvrirez votre Sauvageau avec le coin, qui ſera fait de quelque bois dur, comme buis, ébene, ou autre, frappant doucement deſſus ; puis vous poſerez votre greffe au bord du Sauvageau, en l'enfonçant juſqu'au bout de la taille ; & faites en ſorte que les endroits par où paſſe la Seve, qui ſont entre le bois & l'écorce de l'un & de l'autre, ſe joignent.

Ayant poſé votre greffe, vous en mettrez une ſeconde de l'autre côté de votre fente, obſervant de mettre toûjours deux greffes à chaque fente, pourveu que vous puiſſiez les y placer ſans ſe toucher ; car elles recouvrent mieux leur Sauvageau, & plus promptement que s'il n'y en avoit qu'une, à cauſe que la Seve monte également des deux côtez, & ne laiſſe mourir le derriere de l'écorce, comme j'ai dit ci-devant : & après vous couvrirez ce qui

reſte de la fente entre les deux greffes avec un peu d'écorce tendre, l'ajuſtant proprement, afin que l'eau ne puiſse entrer dedans ; puis vous ferez votre poupée avec de la terre franche & du foin bien délié. Certains mettent de la mouſse par deſsus la poupée, & la font tenir avec deux écorces de ſaule croiſées, les lient d'un ozier au pied du Sauvageau, pour conſerver d'autant plus la fraîcheur, & empêcher l'eau d'y entrer.

Quand vous grefferez de grands Arbres, vous prendrez les branches les plus unies pour y placer vos greffes ; ſi elles ſont groſses, vous y en pourrez placer quatre, en fendant votre Arbre en figure de croix, ſans pourtant toucher au cœur de l'Arbre : les autres branches que vous ne grefferez point, ſeront ſciées à demi pouce près du tronc ; puis ayant ôté le bois que la ſcie aura gratté, vous les émailloterez de terre franche ; & ce auſſi long-temps que l'écorce ſera à recouvrir cette playe, pour empêcher le haſle en Eté, & la gêlée en Hyver, qui entreroient par le cœur de l'Arbre à ſon préjudice. Il ſera bon de lier quelques eſchalas aux branches greffées pour entretenir les jeunes jets & les parer des grands vents, juſques après la ſeconde année qu'ils ſeront affermis ; & s'il ſe rencontre quelque branche qui pouſſe deſagréablement, vous la couperez, comme auſſi le trop de

branches qui s'étouffent l'une & l'autre, donnant de l'air au-dedans de l'Arbre.

Et quand vous grefferez de petits Sauvageaux qui n'auront pas la force de serrer leurs greffes, vous aiderez au Sauvageau à les serrer, en le liant près de la greffe avec quelque petit brin d'ozier.

Quoique ci-devant je vous aye dit qu'à vos greffes il doit y avoir du bois de deux Seves, néanmoins vous ne jetterez pas celui où il n'y en aura qu'une, ni les rogneures de ceux où vous aurez pris des greffes de deux Seves ; car ils sont très-bons, mais ils portent du fruit plus tard que les autres, & ne chargent pas tant : c'est pourquoi vous ne vous servirez que de ceux de deux Seves, à moins de necessité.

Le greffer en couronne ou entre le bois & l'écorce, ne se fait point que sur de vieux Arbres, dont l'écorce endurcie peut souffrir le coin sans être fenduë, & lesquels ne seroient pas propres à faire une fente, à cause de l'épaisseur de l'écorce, si ce n'étoit à grande peine, & encore y auroit-il de l'incertitude à la reprise.

Pour greffer en couronne, ayant scié votre Arbre à l'endroit où vous le voudrez greffer, & retaillé le trait de la scie jusques au vif, particulierement à l'endroit de l'écorce, vous taillerez vos greffes par un seul côté en éguisant, puis frapperez un petit coin de fer entre

le bois & l'écorce ; & ayant retiré votre coin, vous y placerez la greffe, en l'enfonçant jusques au haut de l'éguisure.

Vous en pourrez mettre autour du tronc autant que vous voudrez, pourveu que par la trop grande quantité l'écorce ne se fende.

Quant au greffe en approche, il est très-facile à faire ; car il n'y a qu'à prendre deux jeunes branches, une de Franc & une de Sauvageau, sans les détacher de leur pied, puis leur ôter à chacune environ quatre doigts de long d'écorce & de bois, jusques approchant du cœur, les joindre ensemble le plus proprement qu'il se pourra, les lier avec du chanvre depuis un bout de taille jusques à l'autre, & leur laisser ainsi passer les deux Seves : au bout d'un mois ou six semaines, si vous voyez que le bois grossisse, & que la chanvre l'incommode, vous la couperez sur le Sauvageau, en tirant un seul trait de coûteau, comme j'ai dit à l'Ecusson.

Au commencement de l'Hyver, il faudra couper ou sevrer le Franc de sa mere, & rogner le haut du Sauvageau à deux pouces près de sa greffe ; & ainsi ces deux brins ne faisant qu'un corps, le Franc prendra la nourriture du Sauvageau. Vous couvrirez les playes de l'un & de l'autre avec la cire que je vous enseignerai ci-après.

Vous ne jetterez pas au feu les branches que

vous aurez ôtées des Coignassiers que vous aurez greffez en fente; car vous en pourrez faire de la boutture, qui dès la premiere année prendra racine, & sera mise en pepiniére pour être greffée en son temps. Ce que vous émonderez de vos Coignassiers durant l'Hyver, sera aussi planté en boutture.

Les branches de Pommier de Paradis, que l'on appelle Fichet, reprennent aussi de boutture.

Pour planter toute sorte de boutture, vous ferez un petit rayon, comme j'ai dit en la pepiniére, qui est de la hauteur & largeur du fer d'une beche; puis l'ayant bien épluchée de petites branches, & taillée par le gros bout en forme de pied de biche; c'est-à-dire, à deux coups de coûteau en appointant, vous la coucherez au fond de votre rayon, la plaçant fort près à près, d'autant qu'il en meurt beaucoup, & vous ferez sortir le petit bout d'en haut; puis vous remplirez le rayon, & le marcherez plusieurs fois en pressant la boutture & la pilant fort, autrement elle prendroit de l'évent; & quand vous la labourerez, ce ne sera qu'avec la binette: il suffira qu'on empêche l'herbe de l'étouffer.

Vous rognerez votre boutture toute d'une hauteur à trois doigts près de terre; & ce, quand vous verrez que la Seve commencera à s'émouvoir, faisant verdir les bourgeons de

votre boutture, laquelle ne pousse jamais si-tôt que le plan est en racine.

SECTION VII.

Des Arbres & Arbustes en particulier, de leur gouvernement & remedes à leurs maladies.

J'Ai cru qu'il étoit necessaire de faire un Chapitre separé, qui comprît en détail tout ce que nous avons dit en gros des Sections precedentes; & ce, pour éviter toute sorte de confusion, afin que s'il y a quelque chose que vous ayez peine à comprendre (quoique je me sois efforcé de m'expliquer dans les termes les plus simples & les plus communs de notre langue, pour être plus facilement entendu de toutes sortes de personnes, & que chacun y puisse profiter) je vous le redise plus clairement, en particularisant sur chaque genre de fruits dont on peuple le plus ordinairement les Jardins de notre France.

En premier lieu, je mettrai les Poiriers, comme étant le fruit dont il y a le plus d'especes que de tous les autres ensemble, & desquels le Jardin est principalement orné par les espaliers, contr'espaliers & buissons, esquels on cueïlle des fruits en leur maturité, au moins pendant six mois de l'année, & que c'est le fruit dont il y en a quantité qui se garde jusques aux nouveaux, sans déchoir de la

bonté de son goût, ni sans fletrir : ce qui ne se rencontre pas en tous les autres fruits.

Tous Poiriers se peuvent greffer des quatre façons que j'ai dites ; ils viennent merveilleusement bien sur la Coignasse, & en Ecusson rapportent beaucoup plûtôt, le fruit étant plus beau, plus peint & plus gros que greffez sur Franc, reservé le Portail, qui manque souvent à reprendre sur la Coignasse, & veut être greffé sur le Franc : le Graccioly & la Vallée y sont très-propres ; s'ils ont été auparavant greffez sur la Coignasse, c'est encore mieux ; car le fruit en vient là plus beau & plus gros.

Si quelque greffe en Ecusson, ou Fente sur la Coignasse, manque à pousser faute d'être reprise, & que vous jugiez qu'elle soit morte, laissez repousser le Sauvageau ; il jettera quantité de bois, que vous élaguerez de toutes petites branches ; & l'Hyver étant à sa fin, vous les butterez en forme de grosse Taulpiniere, laissant sortir le bout des branches sans les rogner : dès l'année même elles prendront racines, pourveu que vous ayez soin de les arroser dans les grandes chaleurs, & que vous ne laissiez abbattre la terre par les pluyes, la relevant à sa premiere hauteur ; & si dès l'année même vous trouvez que quelques-unes de ces branches soient assez fortes, vous les écussonnerez, sinon vous attendrez l'année d'après pour les écussonner toutes ensemble ;

& ce seroit autant d Arbres tous venus, que vous planterez en votre bastardiére l'année d'après qu'ils auront poussé leur premier jet, les separant proprement de leur mere, & les taillant au bout de la grosse racine en pied de biche.

Vous observerez de les greffer à demi pied de haut pour laisser de la tige à votre Arbre, qui prendra chevelu par tout où il sera enterré.

Si vous avez des meres Coignasses, & que vous en vouliez tirer des jeunes, vous plongerez les branches dans la terre, une année suffira pour les enraciner : si vous en voulez faire des Arbres tout d'un coup, vous le pourrez par la même maniére que je viens de vous montrer. Le temps convenable à plonger & butter ces branches, est à la fin de l'Hyver.

Les Pommiers tiendront le second lieu, & se peuvent aussi greffer de quatre façons: ils viennent fort bien sur le Fichet, ou Pommiers de Paradis, & particulierement le Calvil y profite à merveille, & est plus rouge dedans que celui qui est greffé sur le Franc.

Il y a quelques Curieux qui greffent le Calvil sur le Murier blanc, & tiennent que le fruit surpasse en rougeur tous les autres qui sont greffez ou sur le Franc ou sur le Fichet.

Les Pruniers se greffent ordinairement en écusson & en fente : si vous avez du plan provenant des noyaux ou des jets que les racines

des Pruniers de Damas pouſſent hors de terre, vous en ferez de bons Arbres; car ils chargeront beaucoup, à cauſe qu'il n'y a aucun Prunier, tel qu'il ſoit, qui charge plus que celui de Damas.

La Meriſette, qui eſt une eſpece de prune ſauvage, dont le bout des branches ſont rouges, n'eſt pas bien propre à être greffée; car elle refuſe beaucoup de fruits, étant fort incertaine à la repriſe.

Les vieux Pruniers, qui font des bourſes ou gros pacquets de menuës branches, ſeront rajeunis en les éteſtant à la fin de l'Hyver, & ils pouſſeront du nouveau bois, qui portera dès l'année ſuivante: vous ferez des poupées de terre & de foin aux branches coupées, & rafraîchirez le trait de la ſcie, ainſi que j'ai dit par tout ci-devant.

Les Abricots ſe greffent en fente & en écuſſon ſur le plan provenant de leurs noyaux, & ſur le Prunier: le Damas blanc & ceux de Moyen d'œuf font venir les Abricots plus beaux & plus gros que ſur les autres ſortes de Pruniers.

Les Peſches, Preſſes & Pavies ſe greffent ordinairement en écuſſon dormant, ſur le Peſcher, Prunier ou Amandier: mais le Prunier eſt à preferer aux deux autres; car elles durent davantage, & reſiſtent mieux aux gêlées & mauvais vents qui roüillent les feüil-

les & jeunes jets : les Pruniers blancs ou Poitrons, n'y ſont pas bien propres, mais bien le Damas noir, Cypre & ſaint Julien : ceux qui ſont greffez ſur le Peſcher durent peu de temps : ceux ſur l'Amandier durent beaucoup plus que les autres, & font le fruit meilleur ; mais il y a tant de difficulté à gouverner l'Amandier en ce Païs-ci, qu'il vaut mieux s'arrêter aux Pruniers ; car l'Amandier ne veut point être tranſplanté, & eſt en danger de mourir, ſi l'on attend plus d'un an après qu'il aura pouſſé ſon premier jet, ou deux années tout au plus, & encore le faudra-t-il placer à demeurer, pour là être écuſſonné & n'en plus partir : l'Amandier eſt auſſi plus ſujet à la gêlée que les autres, à cauſe qu'il fleurit plûtôt : tout l'avantage que l'on en peut eſperer, eſt qu'il ne produit point de rejettons au pied.

Les Ceriſes, Bigarreaux & autres fruits ſemblables, ſe greffent ſur le Merizier avec plus d'avantage que ſur autres plans : le temps pour les écuſſonner eſt quand le fruit commence à rougir & prendre couleur : l'on écuſſonne auſſi ſur les Ceriziers qui tiennent du ſauvage, & dont le fruit eſt amer.

Ils ſe greffent fort bien en fente, & pouſſent de très grande force, mais l'écuſſon vaut beaucoup mieux.

Les Figues de toutes ſortes, ſe prennent

de Marcottes pour plus grande facilité & prompt rapport : ce qui se fait en passant une jeune branche de belle venuë, à travers un boisseau ou mannequin, l'emplissant de bonne terre, mêlée de petit fumier de vieille couche, afin qu'elle y prenne racine.

Vous prendrez garde de bien accorter & attacher le mannequin, de crainte que les vents ou sa charge propre ne le renversent.

L'on prend aussi du plan tout enraciné des jets qui sortent de terre au pied du Figuier, ou bien de la boutture, que vous coucherez à la maniere que j'ai dite des Coignassiers, sans toutefois rien couper du haut de la branche que vous plongerez ; car ce bois qui a grande moële, craint fort le vent & l'eau : vous le planterez à demeurer le plus jeune que vous pourrez, pour la sûreté de la reprise.

A l'issuë de l'Hyver, vous ferez ôter de dessus les figuiers toutes les figues qui n'auront pas meuri, sans les laisser tomber d'elles-mêmes ; car avant qu'elles fussent tombées, elles auroient attiré beaucoup de la Seve de l'Arbre, au grand détriment des nouvelles, qui à cause du froid, bien souvent ne peuvent achever de meurir : d'autant que les figuiers craignent extrêmement la gélée, vous serez obligé de les planter en quelque bon abri, ou les mettre dans des caisses, que l'on serrera l'Hyver avec les Orangers.

Des

Des Orangers & Citronniers, je n'en dirai que le principal & plus commun gouvernement, qui eſt de ſemer des Pepins dans des quaiſſes; & quand ils auront deux ans, les replanter dans d'autres quaiſſes, chacun à part, leſquelles vous remplirez de bonne terre, y mêlant du petit fumier & de terre glaize en poudre meurie par un hyver: quand ils ſeront aſſez forts, vous les écuſſonnerez ou grefferez en approche dès la premiere ſeve. Vous ſerez ſoigneux ſur tout de les preſerver du froid, les mettant de bonne heure dans la ſerre; & pour les garantir entierement de la gêlée, ferez faire du feu de charbon dans votre ſerre, durant les plus grandes rigueurs de l'Hyver, ſi vous reconnoiſſez qu'il y gêle.

Au commencement du Printemps, quand vous croirez que les gêlées ſeront entierement paſſées, vous leur ferez prendre l'air petit à petit, ouvrant premierement la porte de la ſerre à la plus grande chaleur du jour, & la refermant la nuit enſuite: vous ouvrirez les fenêtres, que vous refermerez auſſi la nuit; & les froids étant entierement paſſez, vous les ſortirez de la ſerre pour les mettre à l'air pendant tout l'Eté.

A meſure qu'ils groſſiront, vous les changerez en des quaiſſes plus grandes, les levant en motte, & razant le petit bout des racines avec quelque coûteau; puis les placerez dans

les quaiſſes, avec de la terre de la même façon que j'ai dit. Pluſieurs perſonnes en les changeant de quaiſſe en ôtent toute la terre, la tenant pour uſée ; mais cela détourne de beaucoup l'accroiſſement de l'Arbre, car il demeure une année ou deux à ſe refaire.

Quant aux fleurs, vous en pourrez cueïllir tous les jours, de crainte qu'elles ne noüent à fruit, ou qu'étant trop épanoüies, elles ne ſe perdent : vous en laiſſerez ſeulement quelques-unes des plus belles & des mieux placées pour avoir du fruit autant que vous jugerez l'Arbre en pouvoir nourrir.

Les araignées aiment fort à y bâtir leurs toilées, à cauſe que les mouches s'adonnent ſur leurs fleurs & feüilles, attirées par leur bonne odeur & ſuc : c'eſt pourquoi on aura une broſſe ſemblable à celle dont on époudre les tableaux, & on les broſſera legerement.

Les Arbuſtes les plus communs, ſont les Grenadiers, Jaſmins, Roziers, Muſcats & autres, Chevrefeüils, Myrtes, Lauriers ordinaires, Lauriers-Ceriſiers, Lauriers-Roſes, Althea frutex, Lilas, Roſes de Gueldres, Philaria, ou Alaterne, & beaucoup d'autres qu'il ſeroit ſuperflu de mettre ici : nous ferons ſeulement un petit diſcours ſur les principaux.

Les Grenadiers, tant à fleurs doubles qu'à fruit, ſe marcotent en plongeant des branches dans la terre ; & les laiſſant ainſi paſſer l'an-

née, ils ſe trouveront ſuffiſament enracinez avant l'Hyver pour être tranſplantez : leur boutture ſera gouvernée comme celle des Coignaſſiers, ils s'écuſſonnent & ſe greffent auſſi en fente : en la ſaiſon ordinaire l'on en met dans les quaiſſes, pour paſſer plus ſûrement l'Hyver dans la ſerre : on en plante auſſi en pleine terre contre quelque mur où il y aura grand abri, car ils y viennent fort bien. Les Grenades que l'on appelle de Raguignans, ſont les plus rouges & les plus agréables au goût, quoique petites.

Les Jaſmins communs, blancs & jaunes ſe marcotent auſſi, & ne ſont pas difficiles à gouverner, venant en toutes terres ſans grande culture : l'on en tire des Sauvageaux pour écuſſonner le Jaſmin d'Eſpagne, qui veut être mis dans des quaiſſes, à cauſe qu'il eſt fort tendre au froid, pour être ſerré l'Hyver avec les Orangers : vous les taillerez tous les ans, & à la fin de l'Hyver, près de ſa greffe, ne laiſſant qu'un œil à chaque brin pour produire les fleurs : il ne lui faudra pas laiſſer trop de charge, & on laiſſera à l'Arbre comme une petite tête d'ozier, lui laiſſant un pied de hauteur de tige.

Les Roziers muſcats s'écuſſonnent ſur l'églantier, & ſont de facile gouvernement ; car il n'y autre ſujection que de les décharger du bois mort, & arrêter les jeunes jets qui pouſ-

ſent de trop grande force, & qui attireroient à eux toute la ſeve, laiſſant mourir les autres branches : il ſe couche auſſi dans la terre pour en tirer des marcottes, dont on fait des Arbres à part.

Les Myrthes, Lauriers-Ceriziers & Lauriers-Rozes, ſe plongent auſſi pour en tirer des marcottes : il ſuffit que ce ſoit un peu auparavant la ſeve d'Août, & il faut navrer ou fendre le bois que vous mettez en terre, à l'endroit d'un nœud juſques à la moitié de la groſſeur de la branche, & environ trois ou quatre doigts de longueur, ſelon la force de la branche : en ſix ſemaines ils jetteront un chevelu ſuffiſant pour les ſevrer & tranſplanter : ils pouſſent auſſi du pied de petits rameaux tout enracinez, que vous pourrez ſeparer de la mere.

Les Lauriers-Ceriziers ſe peuvent mettre en palliſſades, & paſſent bien l'Hyver en pleine terre.

Les Lauriers communs ſe ſement de bauſtes ou graine, dedans des quaiſſes comme les Orangers ; & dès la premiere ou ſeconde année, les replanter : ſi on les place ſous quelque égoût de toit, & non de goutiere, à l'abri du Soleil de Midi, ils viendront beaux à merveille. Certains les cachent de grand foarre durant les gêlées, auſquelles ils ſont fort ſujets.

Le Philaria ou Alaterne se seme aussi dans des quaisses avant l'Hyver, & sont mises dans la serre, où les graines germent, & poussent beaucoup mieux que si elles n'étoient semées qu'au Printemps.

Quand ils ont seulement demi pied de haut, on les peut replanter; & souffrent d'être tondus comme le buis, sans qu'ils soient en danger de mourir.

Pour les autres Arbustes, comme *Althea Frutex*, *Arbor*, *Indæ*, *Lilas*, & semblables, étant des plantes faciles à élever & gouverner, je passerai par dessus, craignant de grossir notre Volume, dont la lecture vous seroit peut-être ennuyeuse. Parlons plûtôt des maladies des Arbres, & des animaux qui les incommodent.

De toutes les maladies qui viennent aux Arbres, le Chancre est le plus dangereux; car il gerse & fait mourir la partie de l'écorce où il s'engendre; & va toûjours en augmentant, si l'on n'y remedie promptement aussi-tôt que l'on s'en apperçoit: si bien que negligeant de visiter curieusement les Arbres, on en trouve souvent de tous morts d'un côté. Pour remedier à ce mal, il le faut cerner tout autour dans l'écorce vive jusques au bois, le Chancre tombera de lui-même, ou bien vous le gratterez, afin que l'écorce recouvre plus facilement la playe: il faudra l'envelopper, de peur

du hasle, mettant de la bouze de vâche sur le mal.

La mousse qui vient aux Arbres, provient ordinairement de quelque cause de dessous, qui est que les racines trouvent du Tuf, ou autre mechante terre, qu'elles ne peuvent percer pour aller chercher la fraîcheur; & ainsi l'Arbre se trouve brûlé & dépoüillé de feüilles durant les grandes chaleurs; il n'y a autre remede, sinon que si c'est un petit Arbre, il le faut lever avec le plus de terre que vous pourrez, & lui faire un beau trou de quatre pieds en quarré, mettre du fumier au fond, & le remplir de terre & de petit fumier mélez ensemble; après quoi vous replacerez l'Arbre, observant ce que j'ai dit ci-devant, & il ne paroîtra pas qu'il ait été levé; car il reprendra terre facilement, pourveu que vous ne laissiez desseicher & évanter ses racines.

Si c'est un Arbre vieux, il faudra le déchausser auparavant l'Hyver, & déterrer les plus grosses racines jusques à la moitié de leur grosseur, faisant un grand cerne autour du pied de l'Arbre, & le laisser passer ainsi tout l'Hyver; afin que la terre meurisse jusques au renouveau, que vous remplirez le trou, mêlant quelque fumier bien consommé avec la terre, particulierement le long des racines.

Vous gratterez la mousse de vos grands Arbres avec une plane, en dossant legerement

leur écorce, & celle des petits Arbres, avec un coûteau rabbatu ou de bois : le temps plus propre, est l'issuë de quelque pluye, ou à la rosée du matin ; car durant la secheresse elle est si fort attachée, que vous ne sçauriez racler sans endommager beaucoup l'écorce de l'Arbre, si vous la vouliez gratter entierement. Il ne faut point negliger ce grattement ; car laissant la mousse, elle augmente toûjours, & est aux Arbres ce qu'est la gale aux animaux.

La jaunisse ou langueur que l'on apperçoit aux feüilles des Arbres, est causée par quelques blessures que les taulpes & mulots peuvent avoir faites en leurs racines, ou par le fer de la bêche, ou bien qu'elles sont suffoquées par trop d'eau qui y croupit.

Pour y remedier, il faut déchausser l'Arbre de tous côtez, & le visiter: si vous trouvez que les taulpes, mulots, ou la bêche l'ayent écorché, ou fait quelque dommage en ses racines, vous les couperez bien uniment en pied de biche, au-dessus & proche de la playe ; puis mettrez au fond du trou des suyes de cheminée pour étranger ces bestioles, & le remplirez de bonne terre mêlée de petit fumier: & si ce sont les eaux qui croupissent, il ne faut que faire une tranchée plus basse pour écouler.

Pour prendre les taulpes, certains enfoüissent dans la terre un pot à beurre au chemin par lequel elles ont accoûtumé de passer, en-

fonçant le pot deux doigts au-dessous de leur trace, & en passant elles se laissent tomber dedans ce pot : d'autres se servent d'un canon de la grosseur du bras près le poignet, & de la longueur de deux pieds, lequel a une petite languette de fer blanc, à quatre doigts près de chaque bout, qui est attachée au canon avec un fil de fer, un peu penchante par le bas vers le milieu du canon, afin que la taulpe entrant dedans, & poussant la languette, n'en puisse plus ressortir ni par un bout ni par l'autre : on le mettra juste au chemin que l'on aura vû nouveau tracé, les deux bouts répondant le plus proprement que l'on pourra aux deux trous qui seront à la tracée : d'autres pour étranger ces animaux de quelque endroit où l'on les verroit bien obstinez, font une petite enceinte de bois de sureau, qu'ils fichent dans la terre à demi pied de profondeur ; le plus sûr est de les guetter le matin & le soir, quand elles travaillent à faire des butteraux ou taulpinieres, & les enlever adroitement avec la bêche : si vous en prenez quelqu'une en vie, vous la mettrez dans le pot à beurre ; car l'on tient que par leur cri elles appellent les autres, qui venant par la trace déja faite, ne manquent à se laisser écheoir dans le pot.

On les assomme aussi avec un maillet où il y aura des pointes de clou, longues d'un doigt, lequel sera émanché un peu long, en

frappant sur la taulpiniere, lorsqu'elles travaillent; & foüillant proprement avec la bêche, l'on ne manquera de les trouver percées, ou étourdies, ou mortes.

Les mulots se prennent en faisant avec du foarre une petite hutte comme la couverture d'une ruche, mettant dessous quelque terrine ou chauderon plein d'eau jusques à quatre doigts près du bord, & jetter par dessus l'eau un peu de basle d'avoine pour la cacher; ils viendront pour se vautrer ou y chercher quelque grain, & ils se noyeront: il est bon aussi de mettre des lanes de bled ou d'avoine, qui pendent au milieu du chauderon, sans y toucher; car ils y iront pour manger, & se laisseront tomber dans l'eau.

Si vous voulez les empoisonner, l'arsenic broyé, mis dans quelque graisse, les fera mourir: mais il est dangereux que vos chats les trouvant morts, ne les mangent, ce qui les feroit aussi mourir; si ce n'étoit à l'heure même, ils languiroient quelque temps, & enfin n'en échapperoient pas.

Les Vers se mettent quelquefois entre le bois & l'écorce de l'Arbre: si vous pouviez juger où ils sont sans faire grande incision, vous les ôteriez promptement.

Il y a d'une autre espece de petits vers, que l'on appelle coupe bourgeons, qui s'engendrent au haut des jeunes jets, & qui font mou-

rir tout le haut ; pour ceux-là ils ſont aſſez aiſez à trouver : en coupant la jeune branche juſques au vif, vous ne manquerez de les rencontrer.

Les Puceons vers, qui mangent les jeunes jets à meſure qu'ils pouſſent, ſont fort difficiles à étranger, ſi ce n'eſt en les barboüillant de chaux vive nouvellement éteinte : une broſſe de Peintre de la groſſeur d'un pouce, ſera propre à cet effet.

Les Fourmis s'étrangeront de l'Arbre où elles s'attachent, ſi vous y faites une ceinture au tronc de la largeur, de la laine fraîchement tirée de deſſous le ventre du mouton, ou ſi vous le graiſſez de pareille largeur avec du talc, qui eſt une gomme noire, de laquelle on frotte la gale des moutons. Il y a un autre moyen moins ſale & plus facile, qui eſt de faire de petits coffrets de carte, percez en pluſieurs endroits avec un poinçon, & que dedans il y ait de l'appas fait avec d'arſenic broyé, bien délié, & du miel, mêlez enſemble : ces coffrets ſeront pendus à l'Arbre, & les fourmis allant manger cet appas, s'empoiſonneront & mourront ; vous prendrez garde de faire les trous ſi grands, que les mouches à miel n'y puiſſent entrer, car elles mourroient auſſi.

Une bouteille de verre, dans laquelle il y aura eu du miel ou autre liqueur ſucrée, ſera attachée à l'Arbre, & toutes les fourmis en-

treront dedans : vous la boucherez & la porterez à la maiſon ; & là avec l'eau chaude vous la laverez, & tuerez toutes les fourmis ; puis vous y remettrez quelque liqueur ſucrée, & la rapporterez à l'Arbre : par-là vous tuerez juſques à la derniere fourmi.

Les Limats à coquille ſeront facilement pris derriere les feüilles les plus proches des fruits que vous verrez qu'ils auront mangez pendant la nuit ; car il ſe trouve ſouvent des fruits qui ſont mangez juſques à la moitié en une ſeule nuit : l'on croit que c'eſt la foine & les rats verets ou lerts, mais ce ne ſont que ces limats, qui étant en grand nombre, mangent autant qu'un de ces animaux.

Vous ne détacherez de l'Arbre les fruits que les limats ou autres beſtioles auront entamé ; car ils ne toucheront aux autres, qu'après que ceux-là ſeront entierement mangez.

Il y a d'autres limats noirs ſans coquille, qui ſont faciles à ôter ; car ils s'attachent au-deſſus des feüilles, & les rongent.

Pour ce qui eſt des Cloportes, Perce-oreilles, Martinets, & autres petits inſectes qui gâtent les Arbres, on mettra des ongles de bœuf, mouton & porc au bout des pieux, ou ſur les oziers qui lient les eſpaliers & contr'eſpaliers : dès le grand matin deux hommes iront à cette chaſſe avec un chauderon, l'un lavera doucement, mais promptement ces

ongles; & les frappant au-dedans du chauderon, ces bestioles tomberont, & l'autre les écrasera avec un pilon de bois, de crainte qu'elles ne se sauvent.

Quant aux Chenilles, elles sont très-faciles à enlever durant tout l'Hyver, ôtant les paquets que l'on aura aux branches des Arbres, & les jettant au feu : ce que vous auriez grande peine à faire si vous les laissiez éclore ; & en cas que vous en ayez oublié quelques-unes par mégarde, & qu'elles éclosent, ne negligez pas de les ôter en leur jeunesse, quand par la fraîcheur de la nuit ou par quelque humidité, elles seront assemblées toutes en un monceau ; car au grand Soleil & au haut du jour elles se dispersent par tout l'Arbre.

Vous quitterez toute sorte de besogne pour courir à celle-là, comme la plus necessaire de tout le Jardin, qui ayant été affligé de ce venin-là une année, s'en ressent plus de trois autres après.

Il ne reste plus de ce Traité qu'à vous donner la recette que je vous ai promise pour composer la cire à couvrir les antes. Vous prendrez demi livre de cire neuve, autant de poix de bourgogne, & deux onces de therebentine commune : vous ferez fondre le tout ensemble dans un pot neuf de terre, qui soit vernissé : en les remuant souvent, vous laisserez rafroidir cette composition au moins

douze heures ; puis la romprez par morceaux, en la tenant dans l'eau tiéde l'espace de demi heure, la maniant & détrempant entierement, pour être plus facile à appliquer: vous pourrez aussi tremper de la toile dans cette composition, que vous couperez comme emplâtres propres à la playe de vos Arbres : cela vous épargnera beaucoup de cette composition ; d'autant qu'il n'y en entrera pas tant qu'en morceaux : vous vous servirez aussi de cette toile pour couvrir la fente de vos Arbres, qui reste entre les deux Greffes pour la préserver de l'eau, & vous en envelopperez aussi la poupée avant que de mettre la terre & le foin : cela vous assurera que l'eau ne pourra nuire à votre Greffe.

Il y a quelques Curieux qui pour faire noüer & arrêter les fruits aux Arbres qui ne font que fleurir, percent de part en part le tronc de l'Arbre par le milieu, avec une tarriere de la grosseur du doigt, & frappant dedans une cheville de bois de chêne tout à travers, ils tiennent que cela arrête le fruit : éprouvez-le si vous voulez, la peine n'en est pas grande, & vous ne hazarderez point votre Arbre.



CATALOGUE

DES NOMS DES FRUITS dont nous avons connoiſſance en ce Climat & ailleurs.

Poires deſquelles le fruit eſt en ſa maturité dans la fin du mois de Juin & en Juillet.

Petit Blanquet.
Haſtivaux de pluſieurs ſortes.
Muſcadille, ou Sept en Gueule.
Saint Jean muſqué.

En Juillet & en Août.

Gros Amyret.
Petit Amyret.
Amyret Joanet.
Bonnes deux fois l'an.
Camouſines.
Chere à Dame muſqué.
Chere à Dame vert.
Citron.
Cocquin Rozat.
Cuiſſe Madame.
De Maderes.
Deſgranges jaunes.
Deux têtes.
Douces de deux ſortes.
Du Vacher Rozatte.
Epargne.
Fin or, à longue queuë
Fin or, d'Orleans.
Fin òr, gros, rond & Rozat.
Friquet.
Glouttes de Gap.
Magdelaine.

Musquat à longue queuë.
Musquat en Perle.
Grasse Musquée blanche & jaune.
Grosse Muzette.
Petite Muzette.
Perdreau.
De Perle.
Pernant Rozat.
Provence.
Pucelle de Xaintonge.
Realles vertes.
Rozatte de trois couleurs.
Rozatte rouge foitée de verr.
Royalles Rozattes.
Roi d'Eté.

En Août & Septembre.

AMazones.
Amours.
Amydon.
Baulme.
Beau Pere.
Belles & bonnes.
Bergamotte d'Eté.
Gros Blanquet.
Beuréed'Août, de longues & de rondes.
Beurée verte.
De la Beuverie.
Bezy de Mouvilliers.
Bon Chrétien d'Eté vert.
Bon Miret de coyeux.
Brutte bonne.
Cadet.
Caillou rozat musqué
Chair de fille.
De Cire. Citre.
Coulle soif, ou Moüille bouche.
Daverar Rozatte.
Dorées.
Eschelettes blanches.
Epice. Foret.
De Fosse.
Fourmy musqué.
Galleuses.
Garbot Rozat.
Gâteau.
Giacciole dy Roma.
Gillette longue.
Graccioly rouge & rond.
Grusses. Jalousie.
Jargonelle.

Joüars.
De Merveille rouge & jaune.
Milan.
Muſcadelle de Piedmont.
Muſcat rond & rozat.
Muſcattes de Nançay.
Nouvelet d'Eté.
Oignon d'Eté.
Oignonnet muſqué.
D'Or.
Orange de Xaintonge rouge, fort groſſe.
Orange jaune pennachée de rouge en Tulpies.
Orange noüée en bigarades.
Orange plat & vert.
De Palme, Iſle de Canarie.
Paſſe-bon de Bourgogne.
Pepin.
Piedmont blanches & rouges.
Portugal d'Eté.
Putes.
Rozatte de Xaintonge de trois ſortes.
Rozatte d'Ingrande.
Rozatte ronde, verte & rouge mêlée.
Rozatte rouge de Xaintonge.
De Roſes, ou Beurré haſtif.
Sanguinolles.
Sauvages douces.
Soreau.
Sucre.
Sucrin blanc.
Tréſoriere.
Trompe-friand.
Turquie.
Villaine d'Anjou.
Villaine de la Reatte.

En Septembre & Octobre.

ANcy.
Angleterre.
Bec d'Oye.
Beurrée longue & verte.
Cailloüat de Champagne.
De Calville muſqué.
Canelle. Chappon.
Clair Ville longue.

Certeau d'Eté.
Crapault.
Doyenné.
Efpiner.
Fontarabie.
Galaré. Girofla.
De Girofle rond.
Grain.
Guamont Rozatte.
Haute-Saveur.
Jargonnelle d'Automne.
Kerville Rozatte.
Kros Lichefrion.
Lombardie.
De Meilleraye.
Aux Mouches, ou Beurré tendre.
De Monfieur.
Petit Moüillebouche.
Mufquée.
De la Moutiére de Dauphiné.
Oignon de Xaintonge.
Poitiers.
Rolland.
Robets.
Gros Rouffelet de Rheims.
Petit Rouffelet.
Rozattes longues femées de rouge.
Deux fortes de Rofattes vertes.
De faint Michel.
De faint Sanfon.
Sans nom de Campagne.
Saulfinottes.
Septembre Rozettes.
Supremes.
De trois goûts.
Trouyées.
De vendanges.
Yfembert.
Yvelin.

En Septembre & Octobre.

Amadotte.
D'Argent.
Cornemufe. Glace.
Groffe Queuë.
Laide Bonne.
De Madame
Marion d'Amiens.
Meffire Jean vert.
Meffire Jean gris.
De Milord.
Petit Moüille bouche d'Automne.

De Pesches.
Pucelle de Flandre.
Double Pucelle.
Robine.
Roy de Saulçay.
Roy Musquée.
Saffran Automnal.
De Seigneur.
De Soleil.
Tant Bonnes.
De Vigne.
Virgoulette.

En Novembre & Decembre.

ALlaume.
ABergamote long.
Bergamote rond.
Bexidery. Carisy.
Cartelle double.
Chat brûlé.
De la Charité.
Etouppes.
Fusée.
Golmar.
L'Echasserie.
Orange d'Automne.
Pucelle d'Hyver.
Crassanne.
Sans Pair. Epine.
Petit Onig.

En Decembre & Janvier.

ANonymes.
ABergamotte de Gascogne.
Bon-Chrêtien Musquée.
Bonne Foy.
Cadillac.
Certeau Madame.
De Livre.
Ecarlatte.
Figue. Franc Real.
Gros Messin.
Martin sec.
Messire Jean d'Hyver.
Milan.
Oignonnet à courte queuë.
D'Orient.
Plomb. Roy roux.
Saffran Rozat.
Saint Denys Rozat.
Santé.
De Saulcisson, semblable à un Cervelas.
Torture de deux sortes.
Trompe coquin.
Voye aux Prêtres.

En Janvier & Février.

ALençon.
D'Ambre.
D'Amours.
Bezy de Privillier.
Bezy de Quaſſoy.
Beurrée d'Hyver de Xaintonge:
Beurrée des Yvetans.
Beuvart.
Caillotet muſqué.
Cailloüart de Varenes
Caillou Rozat d'Hyver.
Carcaſſonne.
Gros Certeau.
Petit Certeau croche.
Château Gontier.
De Condon.
Petit Dagobert.
Dagobert de Mioſſan.
Dame Hondotte, Poire de graine.
Eſcheletes rouges.
Fin Or d'Hyver.
Florentine Rozatte.
Fremont.
Fuſée d'Hyver.
Gourmandine.
Hongrie très-groſſe.
Legat d'Hyver.
Limoun doux.
Longue verte de Berni.
Micet.
Moüillebouche d'Hyver.
Muſcat à queuë de chair.
Muſcat de Mazeray.
Muzette d'Hyver.
Nanterre.
Oignon de ſaint Jean d'Angely.
Orange d'Hyver.
Perigord Rozatte.
Plotot. Portail.
De Prince.
De Punay, près Sillery.
Rabu blanc.
Ratot gros & petit.
Rozatte de Xaintonge.
Roſatte de la Maſuere.
Suiſſes à bandes rouges, vertes & jaunes.
Verdureau.
Villaine d'Hyver.

En Février & autres mois suivans, jusques aux nouvelles.

Bezy.
Bon-Chrêtien tardif.
Gros Chrêtien.
Calo Rozat.
Chêne Gallon, de plusieurs sortes.
Double Fleur.
Gastelier.
Gros Kairville.
Linquet.
Longue vie.
Longues vertes.
Musc.
Parmein.
Pucelle d'Hyver.
Armenie.
Saffran d'Hyver.
Sans Pair.
De Thoul.
Gros Trouvé.
Petit Trouvé.

Pommiers Hastifs.

Danquilles.
Calvil blanc.
Calvil clair.
Calvil rouge.
Camoisines blanches.
Carmagnolles.
Châtaigner tendre.
Clicquet.
Petit Courpendu rouge.
Gros Cousinot.
Garay d'Auxois.
Cousinottes longues.
Cousinottes rondes.
D'Enfer, ou Noires.
Escarlatte.
Espice.
Fleur de Mai.
Framboises.
Giradottes.
Glacées.
Gros œil.
De Jacob.
Lugelles.
Magdelaine.
Mignonne.
De Neige.
Notre-Dame.
Oblongues lissées.
Orgeran.
Passepommes de plusieurs especes.

Pommasses.
Rambourg blanc.
Rambourg rouge.
Reinette d'Hyver.
Reinette hastive.
Royales.
Rozée.
Grosse rouge de Septembre.
Rouges tendres.
S Jean de deux sortes.
Pommes à Trochets.
De Vignancourt.
Violettes de Mars.

Pommes de Garde.

Gros Apis.
Petit Apis.
Apioles.
Apium.
Babichet.
Gros blanc.
Blanches glacées.
Petit Bon.
De Bretagne blanc.
De Bretagne rouge.
De Cardinal.
Camuesas.
Châtaigner d'Hyver.
Citron.
Coqueret de plusieurs sortes.
Courpendu dur.
Courpendu rouge.
Courpendu roux.
Dieu. Doüettes.
Drap d'Or de Bretagne.
Estrangeres.
Fenoüillet blanc.
Fenoüillet rouge.
D'Enfer.
Grosse Femme.
Haute Bonté.
Harluva.
Jayet.
De Judée.
De Malingres.
Mattranges.
Passe Pommes d'Hyver.
Pigeonnet.
Poires Pommes.
Raesflées.
Reinette d'Auvergne.
Reinette de Mascou.
Reinette grise.
Reinette platte.
Robillard.
Rouzeau d'Hyver.

De Rozes.
Pommes ſans fleurir.
Santé. De Seigneur.
Vermeillon.

Pruniers haſtifs & tardifs.

ABricotiers.
Abricotines.
Ambre.
Antonia.
Beſſonne.
Blanches de Touſſaints.
Bloſſes.
Bonnes à Noël.
Brignolles de Provence.
Brignolles citronées.
Cerizettes blanches.
Cerizettes rouges.
Carmel.
Citron pointuës.
Cœur de Pigeon.
De Cypre.
D'Amandes.
Gros Damas blanc.
Gros Damas double.
Damas gris tardif.
Damas noir haſtif.
Damas noir muſqué.
Damas violet.
Dattes blanches.
Dattes rouges.
Groſſes Datilles.
Datillées.
Diaprée blanche & noire.
D'Eſcarcelle.
A fleur double.
Haute Bonté.
Groſſe Imperiale.
Imperiale ronde.
De Joinville.
Iſlevert.
Maximilianes.
De Merveille.
Mirabelles.
Mirabolans.
Miroir.
Moyeu d'œuf.
Moyeu de Bourgogne.
De Monſieur.
Montmiret.
Muſquée.
Paſſe veloux de Valençay.
Perdrigon blanc.
Perdrigon noir.
Perdrigon rouge.
Perdrigon tardif.
Perdrigon vert.
Très-gros Perdrigon violet.

Poictron.
Raisinettes, ou Prunes à grappes.
De la Reyne Claude.
Roignon de Coq.
De Romes.
Rondes tardives.
Roy de Bresse.
Saint Antonin.
Saint Barnabé.
Sainte Catherine.
Saint Cir.
Saint Julien blanc.
Saint Julien noir.
Grosses Saluces, de deux sortes.
Sans Noyau.
Simiennes.
Trudennes noires.
Trudennes rouges.
De Vaccations.
De Vendanges noires.
Verdaces.

Peschers & Pavies.

Grosses Alberges.
Petites Alberges.
Alberges de Provence.
Aubicons.
Pesches Amendes.
Pavies d'Ambre.
Angeliques.
Avant-Pesches blanches.
Avant Pesches jaunes.
Gros Brignons de Bearn.
Brignons musquez.
Pesches Cerises.
Pesches de Corbeil.
Dure d'Hyver.
A fleur double.
De Gaillon, très-belle.
Pavies jaunes.
Pavies de Magdelaine.
Pesches de Magdelaine.
Mirlicotons blancs.
Mirlicotons jaunes.
Mirlicotons de Jarnac.
Pesches Noix.
Parcouppes de Pau.
Pesches Prunes.
Pavies Rabes.
Persiques. Persilles
Rossanes. Royales
Scandalis noir.
Toute jaune.
De Troye.

De Vigne fromentée.
Violettes.

Cerises, Bigarreaux & semblables.

BIgarreaux.
Cerises blanches.
Cerisier à fleur double.
Cœurs. Griottes.
Guindoux.
Guines blanches.
Guines noires.
Merisier à fleur double.
De Montmorency à courte queuë.
Préroces.
A Trochets.
De Toussaints.

Figues.

BLanches.
Bourjassottes.
Bourno Saintes.
Fleur.
Courravau de Languedoc.
De Marseille.
Naines blanches.
Naines violettes.
Blanches. Celestes.
Violettes.
Angeliques.

Orangers.

BIgarrades.
De la Chine.
D'Espagne.
De Gennes.
De Provence.

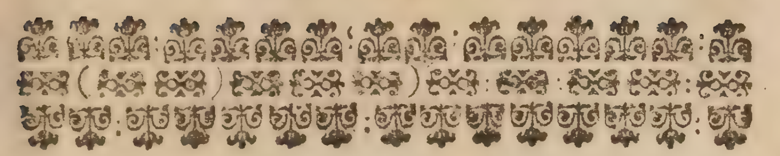
Citrons.

LImonchalli.
Limoni Cedri.
Limoni Dorsi.
Limoni di Gavita.
Limons doux.
Pommes d'Adam.
Poncilles.
Spada Fora, à feüilles de laurier.

Autres Arbres curieux.

ARbouzico.
Azarollier.
Carroubier. Injubier.
Cornoullir.
Mirabolans d'Afrique.
Neffles sans noyau.
Pistachier.
Vinottier sans Pepin.

LE



LE NOUVEAU JARDINIER FRANÇOIS.

SECOND TRAITÉ.

SECTION PREMIERE.

Des Melons, Concombres, Citroüilles & autres especes & semblables.

PUisque les Melons sont les plus précieux fruits que vous pouvez recuëillir de votre Jardin potager, il est fort à propos de les mettre en tête de ce chapitre, & vous donner une instruction très-ample de quelle façon ils se doivent gouverner, particulierement au climat de ce Païs, qui est celui duquel je me suis proposé de vous écrire, laissant les autres, qui par leur difference vous pourroient apporter du doute, si je confondois la maniere qu'ils s'élevent és païs chauds,

avec celle du nôtre, qui est temperé & plûtôt froid à l'égard de ces fruits delicats.

Pour parvenir à notre intention, qui est de les avoir bons, vous serez soigneux de rechercher des graines de tous côtez ; d'Italie, de Lyon, de Tours, d'Anjou, de Champagne, & d'autres lieux où on se picque de bonne Melonniere, & de toutes les especes, comme Sucrins, Morins, Melounes, Grenots blancs, ouvragez ou brodez, langez & autres ; même de serrer celles dont vous aurez mangé le fruit qui vous aura semblé de bonne seve ; car tel les aime d'un goût, que l'autre rejettera & tiendra pour desagreable ; l'un aimera à les manger un peu verts, & l'autre les voudra fort mûrs : c'est pourquoi vous vous en fournirez des especes où se portera particulierement votre appetit, & remarquerez ceux que votre terre nourrit le mieux & mûrit le plûtôt : c'est où vous viserez sur tout ; car bien souvent dès le mois d'Août il vient des pluyes qui les perdent entiérement, les rendant sans odeur, sans saveur, sans couleur, pleins d'eau, incapables d'être mangez, & mûrissant tout d'un même temps, n'étant propres qu'à donner aux chevaux, qui les aiment extrêmement : bref ces pluyes dépoüillent & font cesser votre Melonniere, où l'on aura pris tant de soin, & le travail de cinq ou six mois se trouvera perdu sans en avoir eu le contentement que vous en

eſperiez ; c'eſt pourquoi il vous faut eſſayer d'en avoir de bonne heure, pour prévenir ces mécontentemens.

Aux Païs où l'on en fait beaucoup avec peu de ſoin, les mettant en pleine terre, comme l'on feroit un Chou, ſi tôt qu'il eſt venu des pluyes, ils n'en mangent plus, & croyent que ce leur ſeroit du poiſon.

Pour commencer donc votre Melonniére, vous choiſirez dans l'enceinte de votre Jardin le lieu le plus à l'abri du mauvais vent, que vous clorrez d'une haye faite avec du foarre long, lié par paliſſons, que vous affermirez & arrêterez avec bien de bons pieux fichez dans la terre, de crainte qu'elle ne ſoit renverſée par les vents ; il y aura une porte pour l'entrée qui fermera à clef, empêchant que toutes ſortes de perſonnes n'y aillent toucher, & particulierement pour en interdire l'entrée aux filles & femmes en certain temps, que le reſpect m'empêche de déclarer.

Dans ce Parc, qui ſera de telle grandeur que deſirerez avoir plus ou moins de Melons, vous ferez des couches de fumier de cheval, qu'aurez ramaſſé durant l'Hyver à meſure que l'on le tire de l'Ecurie, & que vous aurez fait mettre en monceau proche de votre Melonniere.

Dès le mois de Fevrier, vous commencerez à dreſſer une couche pour les ſemences, prenant

du fumier sortant tout chaud de dessous les Chevaux, & de celui qui sera en monceau, les entremêlant ensemble, afin que le chaud rechauffe l'autre.

Vous ferez votre couche toute de la longueur de la Melonniére, de quatre pieds de largeur seulement, laissant un sentier tout au tour de trois pieds de largeur, pour y remettre du fumier chaud quand vous appercevrez qu'elle pourroit avoir passé toute sa chaleur, & qu'elle fût morfonduë.

Cette couche étant dressée bien également, & pilée avec les pieds pour la faire échaufer, vous mettrez par dessus environ quatre poulces de haut, de bon terras, ou petit fumier de vieille couche, mêlé avec quelque peu de la meilleure terre que vous ayez: vous la dresserez tout à l'entour, en tenant un aix sur le côté au bord de la couche, & foulant un peu le terras avec la main contre l'aix; l'on l'affermira & on le dressera uniment.

Votre couche ou forme étant achevée, de la hauteur de trois pieds ou environ, vous la laisserez échauffer & passer sa plus grande chaleur, qui durera deux ou trois jours, plus ou moins, selon que le temps y sera propre. La force de sa chaleur étant passée, ce que vous reconnoîtrez par la couche qui s'affessera, & aussi en fourrant votre doigt dans le terras, vous jugerez si elle est propre à semer: car si

vous n'y pouvez endurer le doigt, elle eſt encore trop chaude ; il faut qu'elle ſoit tiede, mais non pas toute froide ; & en cas qu'elle eût paſſé toute ſa chaleur, & fût morfonduë, vous la rechaufferez, en mettant dans les ſentiers du fumier tiré chaud de deſſous les chevaux, comme je viens de dire.

La couche étant en bon état, & votre graine ayant trempé deux fois vingt-quatre heures dans du bon vin ou vinaigre, ou bien du lait de Vache, mettant chaque eſpece à part ; vous la ſemerez ſur un bout de votre couche, reſervant le reſte pour les autres graines que je dirai ci après.

Vous ferez ſur votre terras de petits traits avec le doigt à travers de votre couche, diſtans de ſix poulces, le plus droit que vous pourrez, ou bien vous prendrez un bâton bien droit, & le pouſſant ſur votre couche, appuyerez deſſus, il marquera ſuffiſamment le trait.

Sur chaque trait, vous ferez ſix trous dans votre terras, en enfonçant le bout de vos doigts joints enſemble en forme de cul de poule, & dans chaque trou y mettrez trois ou quatre graines de Melon, toutes d'une eſpece.

Sur l'intervalle de cet eſpace de demi pied que je vous ai fait laiſſer, vous y ſemerez de la laictuë pour manger en ſalades nouvelles, & du cerfueïl en quelques-unes. Vous ſemerez auſſi du pourpier ſur le bord de votre cou-

che tout autour : ces herbes leveront & sortiront hors de terre en fort peu de temps, & seront arrachées toutes jeunes, de peur d'étouffer les plantes des Melons ; cela leur servira de sarclement & labour tout ensemble.

Vous couvrirez votre couche toutes les nuits, & dans le mauvais temps, avec les palissons qui porteront sur des traverses de bois, de la grosseur d'un eschalat, lesquelles seront soûtenuës avec des fourchettes fichées dans la terre au bord de la couche.

On laissera demi pied ou moins d'espace entre les palissons & la couche : & en cas qu'il survînt quelque gelée ou neige, vous boucherez tout l'espace qui sera entre votre couche & les palissons, avec du grand fumier sortant de dessous les Chevaux, jusques à ce que le mauvais temps soit passé.

Si votre graine se brûloit par la trop grande chaleur qui seroit en votre couche (ce que vous reconnoîtrez en peu de temps ; car elle doit lever promptement) vous la resemerez tout de nouveau en la rechauffant par les côtez avec du fumier bien chaud.

Le vrai temps pour semer les premiers Melons, est la pleine Lune de Février.

Quand ils seront levez, vous les couvrirez avec des verres à boire, laissant quelque peu d'air entre la terre & le verre, de peur que le plant s'étouffant ne jaunisse.

Vous les laisserez croître jusqu'à la quatre ou sixiéme feüille, avant que de les replanter.

L'on les replante en trois façons : la premiére sur des couches, que vous ferez à côté de celle à élever le plant, & toutes semblables. Vous ferez des trous dans le milieu de cette couche de quatre en quatre pieds, & dans chacun y mettrez environ demi boisseau de terras, sans qu'il soit besoin d'en metttre par toute la couche ; & dans ce terras vous y planterez vos Melons, les ayant levez de dessus votre forme avec la plus grosse mote que vous pourrez. Le soir, au Soleil couchant & après, ce sera le vrai temps que vous prendrez pour le faire ; & s'il se peut, que ce soit par un beau jour, votre plant s'en portera mieux : vous y ferez un abri, à ce qu'il ne voye le Soleil de quatre ou cinq jours de suite : vous les arroserez les premiers jours après que vous les aurez replantez, afin qu'ils prennent terre, & s'accroissent promptement.

Vous y mettrez des cloches de verre, qui y seront jusques à ce que le fruit soit déja gros, & autant de temps que la plante pourra tenir dessous la cloche, laissant toûjours un peu d'air entre la cloche & la couche, de crainte d'étouffer la plante.

Depuis les dix heures du matin jusques à quatre heures après midi, vous pourrez lever vos cloches de dessus vos Melons, pour les

fortifier contre le mauvais temps, & vous les recouvrirez sur le soir.

Il arrive souvent des grêles qui cassent toutes les cloches ; c'est pourquoi l'on en a de faites avec du foarre pour couvrir celles de verre, en cas que l'on voye venir quelque orage, & pendant la nuit, pour éviter tel accident.

Quelques-uns font faire des cloches de terre, mais je ne trouve aucune raison en leur procedé : car le Soleil ne penetre pas cette terre, comme il fait à travers le verre : ils peuvent dire que c'est pour la nuit seulement & contre la grêle ; en ce cas-là, ils ont quelque raison.

Vos Melons se fortifiant, vous choisirez les principaux jets, qui seront autant qu'il y aura germé de grains ; les autres rejets vous les châtrerez ; & quand vous verrez qu'il y aura trois ou quatre Melons noüez sur chaque jet, vous arrêterez sa trainasse, la roignant un nœud au dessus de celui où est le fruit : vous étendrez votre couche de côté & d'autre les jets de la plante, pour à leur aise pouvoir nourrir le fruit : quand il sera de la grosseur du poing, vous ne les arroserez plus, si ce n'est dans une excessive secheresse, quand vous verrez les feüilles se brûler & la plante s'échauffer : en ce cas vous donnerez quelque peu d'eau à chaque pied languissant.

Vous mettrez des thuilleaux dessous vos

Melons, afin qu'ils se façonnent & avancent de mûrir, par la reflexion que le Soleil fait sur la tuile, ce qu'il ne feroit pas sur le fumier : outre ce ils seront plus sechement, & participeront moins de la mauvaise qualité du fumier.

Vous ne souffrirez qu'aucun petit jet nouveau tire la seve de la plante, mais vous le roignerez, si ce n'est que votre fruit fût trop découvert, & qu'il eût besoin de quelque feüille pour favoriser son accroissement, de crainte qu'il ne s'échauffe.

La seconde methode de transplanter les Melons, est de faire dès la fin de l'Esté des fossez de deux pieds de haut, sur quatre de large (les Tourangeaux les appellent des Anjoux) & laisser une espace de trois pieds entre deux, pour jetter les terres que vous accommoderez en dos d'Ane, puis dans le fossé vous y mettrez de bon fumier terrier bien pourri, & des cureures de fossez, tirées de deux ou trois ans, & mû ies par les pluyes & gelées.

Au mois de Mars, l'Hyver ayant bien mûri le tout, vous ferez bêcher & bien mêler la terre qu'aurez mise en dos avec les fumiers du fossé, y ajoûtant des nouveaux fumiers bien pourris, & remplirez entierement votre fossé. Vous empêcherez aussi l'herbe d'y venir jusqu'à ce qu'en la saison vous y replantiez les Melons en la maniere que je viens de dire.

Il y a une troisiéme façon bien plus facile,

dont je me trouve aussi bien que des deux premieres, & j'ai tous les ans eu des Melons en quantité, & de haute seve (mais j'en attribuë la principale cause au fond de mon jardin, qui est un sablon amendé de long-temps.) On n'y fait autre chose, sinon de donner deux ou trois labours à la terre devant & après l'Hyver, & aux temps de replanter. On fait des trous au milieu des planches, dans lesquels on met à chacun un boisseau de petit fumier de vieille couche, & dedans on plante comme je vous ai enseigné ci-devant.

Si pendant les excessives chaleurs vous voyez que vos Melons patissent par trop de soif, & s'échauffent, comme l'on dit, il sera bon de leur donner à chaque pied un arrosoir d'eau, mais que ce ne soit qu'à l'extrême & rarement.

Pour sçavoir quand votre Melon sera bon à cueïllir, vous reconnoîtrez sa maturité quand la queuë semble se vouloir détacher du fruit, quand ils commencent à jaunir par dessous, quand le petit jet qui est au même nœud se desseiche, & quand en le flairant vous y trouvez de l'odeur: mais ceux qui ont de coûtume d'être dans les Melonnieres le jugent à l'œil, remarquant un changement de couleur au fruit, qui marque être en sa maturité par une jaunisse qui est entre les côtes.

Les Melons qui s'ouvragent ou brodent sont ordinairement douze ou quinze jours à

ſe façonner avant que d'être mûrs.

Pour la cueïllette, elle ſe fera à meſure qu'ils ſe tournent : ſi c'eſt pour envoyer loin, vous les cueïllirez dès qu'ils commenceront à tourner ; car ils acheveront de mûrir par le chemin. Si c'eſt pour manger promptement, vous les cueïllirez bien mûrs, les mettant dans un ſceau d'eau fraîche tirée du puits,& les laiſſerez rafraîchir, comme l'on fait le vin, à cauſe qu'en ſortant de la Melonniere, ils ſont échauffez du Soleil, & ſeroient deſagréables à manger : les autres que cueïllirez à meſure qu'il mûriront, ſeront poſez ſur quelque aix en lieu frais, & ſervis ſelon leur maturité.

Vous laiſſerez à chaque Melon le nœud qui tient à la queuë avec quelques deux ou trois feüilles pour l'ornement, & vous vous garderez bien d'arracher la queuë ; car le Melon s'éventeroit, comme fait un muid de vin debondé, perdant la bonté de ſa ſeve.

Il faut s'aſſujettir à viſiter la Melonniere au moins quatre fois le jour au temps que les Melons mûriſſent ; autrement ils paſſeroient la maturité, & ne ſeroient ſi frians, mais mollaſſes & pleins d'eau.

Pour choiſir un bon Melon, il faut qu'il ne ſoit ni trop vert ni trop môl ; qu'il ſoit bien nourri, ayant la queuë groſſe & courte, qu'il provienne d'une plante vigoureuſe, qu'il ſoit peſant à la main, ferme en le preſſant, &

non molasse, sec & vermeil par dedans.

Souvenez vous de reserver les graines de ceux que vous aurez trouvez bons & les plus hastifs, comme je vous ai averti ci-devant, & les conserverez bien ; elle est meilleure de deux ou trois que d'un.

Les Concombres se sement & élevent sur la même couche, & en même-temps que les Melons, ayant auparavant fait tremper la graine dans de bon lait de vâche ou de femme. Il y en a de blancs & de verts, que l'on nomme Perroquets ; c'est pourquoi de vos premiers fruits vous vous abstiendrez d'en cueïllir quelques-uns des plus beaux, des plus blancs & des plus longs pour en tirer graine, que vous laisserez mûrir sur le pied jusques à la fin de la plante, qui sera aux premieres gelées ; car quant aux Perroquets, vous les ferez tous manger, d'autant que la graine des blancs degenere assez en Perroquets.

L'on les transplante aussi comme les Melons, sur couche & en pleine terre : ils veulent être beaucoup arrosez, pour leur faire pousser quantité de fruits : on les châtrera des jets superflus, & de ceux qui n'ont que de fausses fleurs qui ne noüent point à fruit.

Les premieres fraîcheurs leur font venir le mûnier, qui est que les feüilles se farinent & blanchissent ; cela témoigne qu'ils sont proche de leur fin.

Pour la Cujelette elle ne se fera qu'à mesure que vous en aurez à faire, grossissant toûjours, mais aussi s'endurcissant, & la graine se formant dedans, les rend plus desagréables au manger : leur vraye bonté est auparavant qu'ils commencent à jaunir.

Les Citroüilles s'élevent aussi sur la couche, se replantent comme les Melons & Concombres, mais plus communement en pleine terre. Vous les placerez en quelque endroit de votre Jardin assez spacieux, à cause de leurs jets, qui se traînent par fois assez loin sans noüer du fruit.

Pour les replanter, vous ferez des trous fort éloignez les uns des autres, comme de deux toises, & mettrez à chacun deux boisseaux de petit fumier, à cause de la force de la Plante, & les ferez bien arroser.

Leur cuëillete est quand elles sont en parfaite maturité, que l'on appelle Aoustées : elles ne se gâtent point sur la terre, mais mûrissent de plus en plus.

Aux premieres fraîcheurs on les cueïllira le matin, les mettant essuyer en monceau à la chaleur du jour; puis on les serrera en lieu temperé de chaud & de froid, sur deux aix, sans se toucher, & sur tout on les gardera de la gelée; car elles seroient entierement perduës.

Si vous en avez trop, ou plus qu'il n'en est de besoin pour nourrir votre famille, vous en

mettrez dans le pain du commun, même dans le vôtre : pour cela faire, vous ferez boüillir de la citroüille de la même façon que celle que l'on fricasse, pourtant un peu plus cuire, puis vous égoûterez l'eau, & détremperez votre farine avec cette citroüille, & en ferez le train à l'ordinaire ; il en sera plus jaune, de meilleur goût, & plus gras cuit : il est très-sain pour ceux qui ont besoin de rafraîchissement.

Les Potirons blancs & colorez, Bonnets de Prêtre, Trompettes d'Espagne, Courges & fruits semblables, ne demandent autre gouvernement que les Citroüilles ; sinon que certains veulent être ramez, & non rampans dessus la terre.

Quant à la graine, comme aussi celle des Citroüilles, elle ne se recueïllit qu'à mesure que l'on dépece les fruits pour être mangez ; & il la faut bien essuyer, la seicher à l'air, puis la bien enfermer, de crainte des Souris, qui la mangent comme celle des Melons & Concombres.

SECTION II.

Des Artichaux, Cardons & Asperges.

L'Artichau est un des excellens fruits de tout le Jardin potager, & recommandable, non-seulement à cause de sa bonté & divers apprets qu'on lui donne, mais parce qu'on prend long-temps du fruit de sa plante.

Il y en a de deux ſortes ; de violets & de verts. Les œilletons qui ſont à côté des vieilles ſouches, ſervent de plan, lequel veut être logé en bonne terre bien effondrée, fumée & labourée de deux ou trois labours.

Les gélées étant entierement paſſées au mois de Mai, l'on plantera ces œilletons, les ayant ſeparez de leur mere avec les plus de racines que l'on pourra, à cauſe de la facilité de la repriſe : & s'ils ſont forts, ils porteront des pommes dès l'Automne ſuivant.

Vous les planterez à quatre ou cinq pieds l'un de l'autre, ſelon la bonté de la terre ; car ſi elle eſt ſabloneuſe & legere, il faudra planter plus près ſi elle eſt forte ; d'autant que les feüilles en viendront plus grandes, le fruit plus gros, & qu'ils rejetteront plus de regrains ; auſſi faudra-t-il qu'ils ſoient plantez à plus grande diſtance.

Ils ne veulent autre culture avant l'Hyver que d'être labourez pluſieurs fois, pour empêcher l'herbe d'y venir.

L'Hyver, vous les couvrirez pour les preſerver de la gelée : pour ce faire, l'on s'y gouverne de diverſes façons. Les uns après avoir coupé toutes les plantes à un pied près de terre ; & raſſemblé ce qui eſt des feüilles (comme l'on fait la chicorée pour la blanchir) ſe contentant de les butter en forme de groſſe taupiniére, laiſſant paſſer le haut des feüilles de

deux doigts ſeulement, pour ne pas étouffer la Plante ; & mettant par deſſus du grand fumier, les preſervant ainſi de la gelée, & que l'eau des pluyes n'entre dedans.

Les autres font de rayons entre deux rangées, & jettant la terre en forme de dos d'Ane ſur les Plantes, les couvrent à deux doigts près, comme je viens de dire.

Et les autres n'y mettent que de grands fumiers au tour de chaque Plante ; & cependant ils ne laiſſent pas de leur faire paſſer l'Hyver ſans peril : toutes ces trois façons ſont fort bonnes, chacune ayant ſa raiſon.

Vous les butterez le plûtôt que vous pourrez, de crainte qu'ils ne pourriſſent ; mais auſſi prenez garde que quelques fortes gelées ne vous ſurprennent, ſi vous en avez beaucoup à gouverner.

Si vous voulez avoir du fruit en Automne, il ne faudra que couper la tige des premiers qui auront porté du fruit au Printemps pour l'empêcher qu'il ne jette des regrains ; & dans l'Automne ces forts pieds ne manqueront de jetter des belles Pommes, pourveu que vous les entreteniez bien de labour, & les arroſiez en leur neceſſité, & auſſi que vous leur ôtiez les œilletons des côtez, qui tireroient toute la ſubſtance de la plante.

L'Hyver étant paſſé, vous découvrirez vos Artichaux, non pas tout d'un coup, mais peu

à peu, de crainte que les fraîcheurs ne les gâtent à cause de la tendresse qu'ils ont, ayant été étouffez dans la terre ; il faudra s'y mettre à trois reprises de quatre en quatre jours, au bout desquels vous les laburerez & déchausserez bien, les déchargeant de plusieurs petits œilletons, & n'en laissent à chaque pied que trois des plus forts, pour porter du fruit.

Pour tirer des Cardes d'Artichaux, vous vous servirez de vieux pieds que voulez rüiner : car il est bon de cinq en cinq ans de planter un nouveau quarré d'Artichaux, & cause que la plante a effrité la terre, & ne produit plus que de petites Pommes.

Les premiers fruits étant cueïllis, vous roignerez les Plantes à demi pied près de terre, & couperez la tige le plus bas que vous pourrez : les œilletons pousseront de trés-grande force, & étant à trois pieds de haut ou environ, vous les lierez avec du grand foarre, sans les serrer beaucoup, puis les entourerez de grand fumier, cela les fera blanchir.

Vous les pourrez laisser jusques aux grandes gelées que vous les cueïllirez & serrerez dedans la cave ou autre lieu exempt du froid.

Vous en cueïllirez de jour à autre ce qu'en aurez besoin, commençant par les plus grandes, laissant les autres qui s'enforciront en peu de temps, ayant toute la nourriture de la plante.

Quant aux Cardons d'Espagne, ils ne

ſont ſi delicats à gouverner que ceux d'Artichaux ; auſſi ne produiſent-ils des Cardes ſi douces ni ſi tendres : on les lie de la même façon que les Artichaux pour les faire blanchir.

Ils ſe ſement de graine, & ſe replantent auſſi d'œilletons.

Les fleurs des Cardons, qui ſont des petites barbes violétes ſeichées à l'air, ſervent à faire prendre le lait, & le caillent comme fait la preſure. Les Eſpagnols & les Languedociens en uſent ainſi.

Les Aſperges ſe ſement de graine ſur une planche à part, dont la terre aura été préparée par pluſieurs labours, & bien fumée : à deux ans on les leve & on les tranſplante.

Pour les loger, il faut faire des foſſez de quatre en quatre pieds, & de deux de profondeur ; les bien aquarrir par le fond, & jetter la terre également des deux côtez, l'accommodant en dos d'âne ; puis donner un bon labour au fond de vos foſſez, y mettant du petit fumier, & dreſſer ce labour bien uni par tout : enſuite vous planterez vos plantes d'Aſperges au cordeau, à trois pieds l'une de l'autre, mettant deux plantes enſemble : vous les placerez tout au bord de chaque côté de votre foſſé ; & ainſi labourant les ſentiers & par ſucceſſion, les reduiſant à pied & demi de large, la terre ſe jettera ſur la planche : alors vous pourrez labourer plus d'un pied de large

de chaque côté de vos Aſperges où la terre étoit élevée, & ainſi vos plantes jetteront quantité de racines du côté des ſentiers.

Vous planterez une troiſiéme rangée d'Aſperges au milieu de ces deux que je viens de dire; il ſera bon de les mettre en franc du carreau, afin que les racines ſoient plus éloignées les unes des autres, & qu'elles s'étendent par toute votre planche.

Il y en a qui mettent au fond de leurs tranchées des cornes de Mouton, & tiennent comme pour une choſe aſſurée, qu'elles ont une ſimpathie avec les Aſperges, qui cauſe qu'elles en profitent mieux; je m'en rapporte à ce qu'ils en ont experimenté.

Pour les Labours, il ne s'en donne que trois par année. Le premier, quand les Aſperges ceſſent de pouſſer: le ſecond, à l'entrée de l'Hyver: le troiſiéme, un peu auparavant que les Aſperges commencent à pouſſer. A chaque labour vous remplirez ou rehauſſerez votre planche d'environ quatre doigts, y jettant la terre de vos ſentiers, & par deſſus vous y ferez mettre environ deux doigts de haut de fumier de vieille couche.

Vous ſerez trois ans ou plus ſans couper aucune Aſperge, afin que la plante ſe fortifie & ne s'aſſouchiſſe point; autrement vous n'en auriez que de petites.

Si vous êtes juſques à quatre ou cinq ans

ſans en couper, vous en recuëïllirez d'auſſi groſſes que de gros Porreaux ; après lequel temps paſſé, vous en couperez inceſſamment, laiſſant les plus petites monter à graine, afin que la plante ſe fortifie d'autant plus.

Pendant les quatre années que vous ne couperez aucune Aſperge, obſervant à chaque labour ce que je vous ai dit, votre planche ſe remplira ; & vos ſentiers étant déchargez, vous les pourrez labourer, y mettant deſſous le labour de bon fumier bien gras.

Vous ſçaurez que la plante d'Aſperge monte toûjours, & qu'après que la terre de vos ſentiers aura été jettée deſſus les planches, il ſera neceſſaire d'y rapporter de la terre, les dreſſant ſur la planche en forme de couvercle de Bahu, autrement elles ſeroient découvertes, & periroient.

Pour cuëïllir vos Aſperges il faudra ôter un peu de terre d'autour de celles que vous voudrez cuëïllir de crainte d'en couper d'autres qui pouſſent ; puis vous les couperez le plus bas que vous pourrez, & prendrez garde d'offenſer celles qui ſont cachées ; car ce ſeroit autant de perte, & ne feroit qu'aſſouchir les Plantes.

A celles que vous verrez qui n'en produiſent que de petites, vous n'y couperez rien, afin qu'elles ſe fortifient : comme auſſi vous laiſſerez monter à graine celles qui pouſſent à

chaque planche sur la fin de leur saison ; cela restaure entierement les Plantes de toutes les playes que vous avez faites, en les dépoüillant de leur fruit.

SECTION III.

Des Choux & Laictuës de toute espece.

IL y a tant d'especes de Choux, que difficilement vous vous resoudrez à en avoir de toutes en votre Jardin ; car ils occuperoient une trop grande partie de votre terre ; c'est pourquoi vous choisirez ceux qui seront les plus agréables à votre goût, & qui viendront les plus tendres & les plus faciles à cuire, à cause que la terre qui les produit, & l'eau qui les cuit, les rendent ou meilleurs ou moindres en bonté.

L'on nous apporte des graines d'Italie, & nous en avons aussi de France : celles d'Italie sont les Choux-fleurs, les Romaines, de Veronne, de Mila, les Choux-raves, les Pancaliers, ceux de Gennes, les Frisez & autres.

De France, nous avons les pommes de plusieurs sortes, & ceux qui ne pomment point : c'est pourquoi je trouve fort à propos de traiter ici de chaque sorte à part, le plus succintement qu'il me sera possible.

Les Choux fleurs comme les plus precieux de tous, seront mis ici les premiers.

La graine nous eſt apportée d'Italie, & les Italiens la reçûrent de l'Iſle de Candie & autres endroits du Levant : ce n'eſt pas que l'on n'en recueïlle d'aſſez bonne en Italie, & en France auſſi, mais elle ne produit pas de ſi groſſes pommes ou têtes, & eſt ſujette à dégenerer en Choux-raves & Navets : ainſi il ſera bon de s'en fournir de la meilleure du Levant, ou par ami ou par quelque aſſurée intelligence à Rome. Les Marchands Lingers & Gantiers de Paris vous pourront donner du contentement là-deſſus ; car ils y trafiquent de leur linge, paſſemens & gands.

Pour connoître la bonne graine qui eſt la plus nouvelle, il faut qu'elle ſoit d'une couleur vive, fort pleine d'huile, bien rouge, & non ridée, petite ou deſſeichée, ce qui la temoigneroit être vieille, qu'elle ſoit de couleur brune, & non pas d'un rouge clair, qui feroit paroître qu'elle n'auroit pas bien mûri ſur le pied.

Etant pourvû de bonne graine, vous la ſemerez en la maniere d'Italie ou de France : pour la gouverner à l'Italienne, on la ſeme dans des quaiſſes ou bacquets durant la pleine Lune d'Août ; elle leve promptement de terre, & ſe fortifie avant l'Hyver : la gelée venant, vous mettrez vos Bacquets dans la cave ou dans la ſerre, juſqu'au renouveau, que les gelées étant toutes paſſées, vous les replanterez en bonne terre ; & ainſi vous aurez des pommes

belles, blanches & bien conditionnées, auparavant les grandes chaleurs.

Les Italiens n'attendent pas que les pommes ſoient toutes en leur groſſeur, mais peu auparavant ils les arrachent & les mettent en la cave, enterrant toute la racine & la tige juſqu'à la pomme, les rangeant côté à côté un peu en penchant: là ils s'achevent de pommer, & ſe gardent fort long-temps; au lieu que s'ils les laiſſoient ſur la terre, la chaleur les feroit monter à graine.

Les François ſe contentent d'en avoir pour la fin d'Automne, qu'ils conſervent pour manger durant l'Hyver; ce n'eſt pas que quand ils ſont faits de bonne-heure, qu'il n'y en ait quelques-uns qui ne faſſent leurs pommes vers le mois de Juillet; mais les autres s'endurciſſent par les grandes chaleurs, & demeurent ſans profiter faute d'humidité, ne produiſant que de petites têtes, & le plus ſouvent point.

C'eſt pourquoi vous en ſemerez peu ſur votre premiere couche dans votre Melonniere, en faiſant de petits ſillons à quatre doigts l'un de l'autre, dans leſquels vous répandrez votre graine aſſez claire, pour éviter la confuſion, & la couvrirez de ſon terras: deux ou trois ſillons ſeront plus que ſuffiſans pour vous en fournir amplement.

Vers la fin d'Avril quand vos Melons seront hors de deſſus la couche & replantez,

vous pourrez y resemer d'autre Choux fleurs de la façon que je viens de dire, lesquels feront leurs pommes dans l'Automne, & seront serrez en lieu exempt de la gelée, pour être mangez pendant l'Hyver.

Pour les replanter vous attendrez qu'ils ayent la feüille large comme la paume de la main afin qu'ils soient plus forts : vous leur roignerez le bout du pivot, & les enterrerez jusques au collet ; c'est à-dire que les feüilles de la cime ne ressortent que de trois doigts hors de terre ; ou bien pour m'expliquer plus clairement, vous les enterrerez jusqu'au dernier nœud d'en haut, encore faudra-t-il que vous fassiez dans la terre comme des petits bassins de demi pied de diametre & quatre doigts de profondeur, afin que l'eau aille directement au pied quand vous les arroserez, étant comme inutile au reste de la terre où il n'y a aucune racine.

La vraye distance pour les replanter, est de trois en trois pieds, & deux rangs seulement à chaque planche. On aura soin à les sarcler & labourer quand ils en auront besoin, jusques à ce que les feüilles couvrent la terre & étouffent l'herbe qui pourroit pousser.

Si vous voulez faire de trous à l'endroit où vous les planterez, & mêler le petit fumier, comme j'ai dit aux Melons & Concombres, vous en aurez plus de contentement ; car ils

feront

feront la pomme de beaucoup plus groſſe.

Tous Choux, même toute Plante telle qu'elle ſoit, veut être arroſée ſoigneuſement les premiers jours qu'ils ſont replantez pour les aider à la reprime : vous le reconnoîtrez quand les feüilles ſe foûtiendront, & ne ſe laiſſeront point aller ſur la terre.

Les Choux de toutes les eſpeces ſe ſemeront ſur la couche des Melons, pendant qu'elle a encore de la chaleur, afin qu'elle germe & leve promptement de terre : il faut faire de petits rayons à travers de votre couche, & y ſemer la graine aſſez claire & non confuſe.

Dans le mois d'Avril vous en reſemerez d'autres ſur la même couche, à la place d'où vous aurez levé vos Melons & Concombres.

Or d'autant que les oyſeaux ſont fort âpres à manger la graine lorſqu'elle ſe leve de terre, à cauſe qu'elle porte ſon écorce au bout de ſa feüille, je vous veux enſeigner des moyens pour les chaſſer : l'un en mettant quelques rets par deſſus la couche, qui ſoit ſoûtenuë à demi pied de haut : l'autre en faiſant de petits Moulinets de carte, comme ceux dont les enfans ſe joüent en courant contre le vent ; & l'autre en faiſant, au lieu de carte, avec du bois de ſapin leger, commes des boëttes à confitures, & à l'arbre qui ſoûtiendra les aîles y mettre quelque petit grêlot ; cela empêchera de jour les oyſeaux, & de nuit les mulots ; car

pour peu de vent qu'il fasse, ils tourneront & satisferont votre intention.

Dans les couches il s'engendre des Orbees & des Courtillieres qui rongent les semences & les germes : pour les prendre, il faut enterrer dans la couche quelques petits vaisseaux, comme des verres à boire & autres : il les faut enfoncer trois doigts plus bas que le haut de la couche, les remplissant d'eau à deux doigts du bord : ces vermines en courant par la couche tomberont dedans, & se noyeront.

Les Choux à large côte ne seront semez qu'au mois de Mai, à cause de leur grande delicatesse ; & s'ils ont assez de force pour être replantez au commencement du mois de Juillet, ils pommeront avant l'Hyver : à mon goût il n'y a point d'especes de Choux qui égalent ceux-là ; car ils cuisent promptement, & sont si délicats, que les plus gros cottons fondent à la bouche : si vous en mangez à jeun un potage où il y ait un peu de pain, il vous lâchera doucement le ventre ; & de plus quelle quantité que vous en ayez mangé, elle ne vous reprochera jamais : bref c'est une espece de Choux que je ne sçaurois trop loüer pour vous persuader à en garnir votre Jardin plûtôt que de beaucoup d'autres.

Des Choux blancs pommez. Nous avons ceux de Flandres qui viennent les plus gros, & desquels la pomme élevée en bonne terre

pesera quarante livres, & au dessus.

Ceux d'Aubervilliéres sont extrémement francs & délicats au manger.

Il y a une autre sorte de Choux qui sont foüettez de quelques veines rouges, & dont le pied, au temps que l'on les replante, est tout pourpré : ceux-là me semblent les plus francs de tous ; car ils pomment tout près de terre, jettent peu de feüilles avant que de pommer, & se serrent de telle façon, que la pomme est toute plate par dessus.

Les Choux rouges auront aussi quelque petite place dans votre Jardin, pour la necessité en certaines maladies.

Il y a encore d'une autre espece de Choux extrémement musquez, qui sont fort estimez à cause de leur bonne odeur.

Les Choux tendres ou blonds ne se sement qu'au mois d'Août, pour être replantez un peu avant l'Hyver ; ils s'accroîtront & vous fourniront pendant tout l'Hyver, particulierement les jours des fortes gelées, qui les attendrissent & les rendent très-agréables au manger.

L'on replante aussi de toutes les especes de Choux d'Italie ; & les Pancaliers sont les plus estimez, à cause de leur bon goût parfumé.

Pour replanter toutes sortes de Choux, la terre étant profondement labourée & bien fumée sous le labour, vous ferez des plan-

ches de quatre pieds de large ; & à un pied près du bord vous ferez un petit rayon de quatre doigts de profondeur, large de demi pied, revenant à rien par en bas, comme une raye de terre à bled labourée de nouveau : dans ce rayon, vers la fin du jour en beau temps, vous ferez des trous avec le plantoir, & planterez vos Choux jusques au collet des plus tendres feüilles, en roignant le bout du pivot. Vous les espacerez à distance convenable, selon qu'ils grandissent & étalent, puis les ferez arroser soigneusement, répandant l'eau dans cette rigole seulement, d'autant qu'il est necessaire d'arroser toute la planche.

L'on pourra aussi les replanter en confusion dans des quarrez entiers, & particuliérement les blonds pour gêler : mais cela n'est si commode que par planches pour l'arrosement ; joint aussi que chaque planche distinguera plus facilement les especes que vous mettrez chacune à part.

Vous aurez soin d'ôter toutes les feüilles mortes des Choux pour plus de propreté, évitant la mauvaise odeur qui provient de la corruption des choux, & aussi que cette pourriture attire beaucoup de vermine, comme Limats, Grenoüilles, Crapaux & autres, qui ne font qu'endommager les Choux.

Quand vos pommes seront faites, si vous en remarquez quelqu'une qui voulût monter

à graine, vous attacherez la plante à demi, ou bien marcherez sur le tronc, faisant pancher le Chou sur le côté ; cela empêchera qu'il ne graine si-tôt, & vous donnera le temps d'être mangé en le prenant des premiers.

Pour la graine, vous pourrez reserver de vos plus beaux choux, en les replantant en quelque abri des vents d'Hyver, pendant les grandes gelées, & les couvrant avec des pots de terre & du grand fumier par dessus. Vous les découvrirez quelquefois dans le temps doux, & quand il fera Soleil pour les ravigoter, étant soigneux de les recouvrir la nuit, de peur d'être surpris par quelque gelée.

Vous en mettrez d'autres dans la serre, les pendant la racine en haut quelques quinze jours, afin que toute l'eau qui peut être entre les feüilles s'égoûte, car elle les pourriroit ; lequel temps étant passé, vous les enterrerez jusques à la moitié du tronc, les mettant si prés l'un de l'autre, qu'ils se puissent toucher.

Pour les autres qui ne pomment point, il n'y a qu'à les replanter, ou les laisser en leur place ; ils souffriront l'Hyver, & graineront de bonne heure.

La graine étant mûre, ce que vous reconnoîtrez quand les premieres gousses seront seiches, & s'ouvriront d'elles-mêmes : alors vous l'arracherez doucement, la tirant par la tige, & l'accôterez à votre contr'Espalier,

pour là s'achever de mûrir & seicher ; il est bon de l'y attacher avec quelque brin d'ozier, de crainte que le vent la jettant par terre, n'en fasse escosser beaucoup.

Dans le mois d'Août vous semerez des Choux à pomme sur quelque planche à part, pour là leur laisser passer l'Hyver en forme de Pepiniére, jusques au renouveau, que vous les replanterez en la maniere que j'ai dite ci-devant : & c'est le moyen d'avoir des pommes de très-bonne heure, si l'on est soigneux de les bien gouverner.

Il y a plusieurs petits animaux qui rongent & endommagent les Choux, tant en leur jeunesse, qu'en leur accroissement, comme les Ticquets, qui sont une petite espece de Mouche verte, qui saute, les Limats, Fourmis, Puceons, & autres : le seul remede que j'y trouve, est le frequent arrosement, qui les éloigne, ou fait mourir ; car durant la grande secheresse on voit perir journellement les Choux par l'importunité de ces animaux.

Il fait bon semer des Choux à toutes les pleines Lunes des mois, pendant tout le beau temps, afin de remedier aux desordres que ces petites bestioles vous font : vous le pourrez faire facilement sans dépense, en vous servant du labour que l'on aura donné à vos Espaliers, où là élevant vos jeunes Choux, les frequens arrosemens profiteront aussi à vos arbres.

Il y a des Choux curieux qui portent plusieurs pommes sur une même tige ; mais ils ne sont pas si délicats que les autres.

Quand vous aurez coupé les têtes de vos Choux, si vous ne voulez en arracher le tronc, il vous repoussera de petits rejets, que les Italiens appellent *Briccoli*, & les François *Broques* ; elles se mangent ordinairement en Carême à la purée, & en entremets sur les meilleures tables.

Des Laituës. Il s'en trouve presque aussi grande quantité que de Choux ; c'est pourquoi j'ai mis ces deux Plantes en même Chapitre.

Nous avons pour celles qui pomment, les cabusses, celles à plusieurs têtes sur un même pied, celles à coquilles, celles de Gennes, la Romaine & la Frisée, qui pomme en forme de chicorée.

Les autres qui ne pomment point, comme les frisées sans pommer & beaucoup d'autres de plusieurs sortes.

Et d'autres encore qu'il faut lier pour les faire blanchir, qui sont la Laituë à feüille de chêne, ou Royale, & les chicons.

Elles se sement pendant toute l'année, excepté l'Hyver ; car depuis que vous commencez à en mettre sur votre premiere couche (ainsi que j'ai dit en l'article des Melons) jusques à la fin du mois d'Octobre, vous en pourrez élever.

Pour les faire pommer il ne faut que les replanter à demi pied, ou un peu plus l'une de l'autre : les planches des Espaliers & contr'Espaliers y sont bien propres, sans occuper aucune autre partie de votre Jardin : durant les grandes chaleurs elles auront peine à pommer, si ce n'est à force d'arrosement, la saison les faisant monter à graine.

Celles de Gennes sont à preferer à toutes les autres, à cause de la grosseur, & qu'elles passent l'Hyver sur la terre étant replantées, où vous en pourrez prendre pour les potages, & aussi qu'elles vous donnent des pommes dès la fin d'Avril.

Pour celles qui ne pomment point, il n'y a qu'à les semer, & à mésure qu'elles croîtront les éclaircir; c'est à-dire ôter le trop, afin de donner lieu à celles qui resteront de s'élargir & augmenter : il y en a qui les replantent; mais c'est se donner trop de peine pour une plante si facile à élever.

Les Royales & Chicons se veulent replanter à un pied ou plus éloignées les unes des autres; & quand vous verrez que leurs plantes couvriront toute leur terre, alors par un beau temps, non pluvieux, & la rosée du matin étant essuyée, vous les lierez de deux ou trois liens par étages avec du foarre long, & ce à plusieurs reprises; c'est à-dire, en ne les liant pas toutes comme elles se rencontrent

sous la main, mais choisissant les plus fortes les premieres, pour donner d'air aux plus foibles ; cela fera aussi qu'elles vous dureront plus long-temps, les premieres étant blanches auparavant que les dernieres soient liées.

Si vous desirez les faire blanchir bien promptement, vous mettrez par dessus chaque plante un pot de terre semblable aux cruzets des Orfévres, & les couvrirez de fumier bien chaud ; cela les fera blanchir en fort peu de temps.

Pour la graine des Laituës de toute les sortes, elle est fort facile à recueïllir, à cause que les grandes chaleurs en font monter beaucoup plus que l'on ne voudroit de celles qui auront été semées les premieres : vous les arracherez quand vous verrez qu'il y aura plus de la moitié des fleurs passées, & les accôterez tout debout contre les lates de vos contr'Espaliers, les laissant mûrir & dessecher dix ou douze jours ; puis étant bien seiches, vous les froisserez entre les mains, la nettoyerez de sa bâle, & la serrerez, mettant chaque espece à part.

SECTION IV.

Racines.

LES Bettes-Raves, comme les plus grosses, seront mises en tête de ce chapitre :

elles veulent être placées en bonne terre, bien fumée & bien effondrée, pour produire leurs racines bien longues, grosses, & non fourchuës; car si elles ne trouvent le fond de la terre à leur goût, elles s'élargiront assez, & grossiront par la tête; mais dans le milieu il s'y fait un trou qui profonde bien avant, les rendant dures & pleines de filets, perdant beaucoup de leur couleur rouge, ce qui fait que l'on les méprise; c'est pourquoi si vous ne voulez faire effondrer votre Jardin, craignant la dépense, vous ferez au moins bêcher deux labours l'un sur l'autre, en la maniere que je vous vais enseigner, qui n'est qu'un diminutif de l'effondrement.

Il faudra bêcher une orne de toute la longueur du carré d'un pied de profondeur & deux pieds de large, en jettant la terre tout d'un côté, puis bêcher un second labour dans ce même fossé, le plus profond que l'on pourra, sans en sortir la terre; ensuite y mettre environ quatre doigts de haut de bon fumier bien gras, comme celui que l'on tire de dessous les Vaches & Moutons, pendant que l'on ne les affourre point, puis bêcher une seconde orne, jettant la premiere littiere sur le fumier; ensuite bêcher la seconde littiere, & sur ce labour mettre du fumier, comme j'ai dit ci-dessus, & en continuant de la même façon, jusqu'au bout de votre quarré; la der-

niere orne demeurera baſſe d'une littiere, à quoi vous choiſirez de trois moyens lequel vous agréera le plus, & qui vous ſera à moindre dépenſe pour la remplir, ou d'y faire porter les terres qu'aurez tirées de la premiere littiere de la premiere orne, ou de les faire retirer, pour mettre votre quarré de niveau, ou de laiſſer ce foſſé vuide, pour y jetter toutes les ſarclures du Jardin, afin que là elles ſe conſomment en fumier, reſervant à rendre votre aire égale, à meſure que les labours ſe donneront.

Cette façon de ménagement, eſt ce que je vous ai voulu dire ci-devant à la premiere Section du premier Traité, quand j'ai parlé de l'effondrement de la terre, où j'ai promis une maniere pour ameliorer votre Jardin à moindre frais, laquelle j'eſtime aſſez ſuffiſante pour élever toutes ſortes d'herbes potageres, & legumes.

L'Hyver étant entierement paſſé, vous ſemerez vos Bettes-Raves ſur quelque bande de vos Eſpaliers; puis étant aſſez fortes, vous les replanterez par planches, les mettant d'un pied près l'une de l'autre, pour la facilité de leur accroiſſement, rejettant celles que vous trouverez fourchuës comme de nulle valeur: vous ne negligerez de les biner & ſarcler exactement de toute herbe; ce faiſant, vous en cueïllirez de très-belles, pourveu que vous ne les

laissiez pâtir de soif durant la grande chaleur.

Quelques-uns ne les replantent point, mais aussi elles ne viennent pas si belles, & sont sujettes à être fourchuës : pour les replanter, vous observerez la même chose que j'ai dite aux choux, excepté qu'il ne faut pas leur roigner le pivot.

Un peu auparavant les gelées, vous les tirerez de terre, & les mettrez dans la serre, enterrant toute la racine dans du sablon jusques au collet, les jonchant côté à côté, un peu en penchant, & jettant un lit de sablon par dessus, puis remettrez un autre lit de Bettes-Raves, puis un lit de sablon; & en continuant jusques à la derniere, elles s'y conserveront très-bien, les prenant là à votre besoin toutes de rang, sans en tirer du milieu ou des côtez par élection.

Pour la graine, vous reserverez des plus belles racines, & des plus longues, que vous enterrerez comme les autres, pour au Printemps les planter en quelque endroit vuide de votre contr'Espalier; d'autant que vous y pourrez arrêter son montant, que les vents renverseroient à cause de sa trop grande hauteur & charge, s'il n'étoit soûtenu; si vous n'aimez mieux, les mettant en quelque planche les appuyer avec des pieux bien forts.

La graine étant mûre, vous arracherez les plantes, & les lierez à vos contr'Espaliers,

afin qu'elles s'achevent de mûrir, & seichent plus facilement.

Les Carrottes & Panets se gouvernent comme la Bette-Rave ; ils ne sont si tendres au froid, passant aisément l'Hyver dans la terre sans se gâter, jusques au renouveau qu'ils montent en graine, & ne valent plus rien à manger. Vous en tirerez de terre pour votre provision pendant l'Hyver, lesquels vous serrerez comme les Bettes-Raves.

Il y a des Carrottes de deux couleurs, de jaunes & rouges : les jaunes sont les plus delicates à mettre au pot ou entremets : si vous voulez en manger des tendres au mois de Mai (comme les Picards à Amiens qui les mettent au pot en guise d'herbes) il faudra fumer la terre, & la préparer par bons labours durant l'Esté : au mois d'Août vous les semerez, la Lune étant en son decours ; elles leveront avant l'Hyver ; & en sarclant les mauvaises herbes, vous les éclaircirez où vous y verrez de la confusion, d'autant qu'il n'est besoin de les transplanter comme les Bettes-Raves.

Pour la graine, vous choisirez des plus longues, que vous serrerez dans la cave pendant l'Hyver, & les remettrez en terre au renouveau comme les Bettes-Raves, pour les laisser monter à graine : si vous en laissez quelques-unes dans la terre, elles y passeront aisément l'Hyver sans se pourrir, & monteront

à graine en la saison ; mais il est mieux de les tirer hors de terre, ainsi que j'ai dit ; d'autant que vous choisirez les plus belles, les plus grosses & les plus longues pour engeance ; ce que vous observerez aussi en toutes sortes de Plantes, si vous voulez être toûjours fourni du meilleur.

Les Salsifix qui se cultivent dans les Jardins, sont de deux especes : il y en a qui fleurissent violets, ce sont les communs ; & d'autres jaunes ; ceux-ci sont les Salsifix d'Espagne, que l'on nomme *Scorsonere* : ils sont differens de feüillages, aussi-bien que de fleurs ; car les violets ont la feüille semblable au petit plantain à 5. nerfs, & les jaunes l'ont beaucoup plus large.

Il y a fort peu de temps que nous avons cette Scorsonere en France, & je crois en avoir eu des premiers ; c'est une racine beaucoup plus delicate au manger que le Salsifix commun, & elle a cet avantage par dessus toutes les autres racines, qu'elle ne se passe point dans la terre comme les autres qui se cordent, & ne durent qu'une année ; laissez-ly tant que vous voudrez ; elle grossira toûjours, & sera en temps prête à manger, quoiqu'elle monte à graine tous les ans : il est bon de ratisser son écorce brune, dont elle prend son nom de Scorsonere, & la faire un peu tremper dans l'eau claire avant que de la mettre boüillir, à cause qu'elle jette une petite amertume

qu'elle retiendroit ſans cela : ce que ne font pas les Salſifix communs, qui étant ſimplement lavez, ſe mettent boüillir, puis on leve la peau.

Ils ſe ſement en deux temps, au renouveau, & quand ils défleuriſſent, laiſſant envoler leur graine : pour la plus grande propreté & commodité à les ſarcler, on les ſeme en rayon ſur des planches, quatre rayons à chacun. Quand ils monteront en fleur, il faudra entourer la planche avec des pieux & une latte ou deux en forme de contr'Eſpalier, de crainte que les vents ne les renverſent par terre, au préjudice de la graine. Les communs fleuriſſent plûtôt que ceux d'Eſpagne.

Pour recuëillir la graine, il faut quatre ou cinq fois le jour viſiter vos Salſifix ; car elle s'épanoüit comme un Piſſenlict, & s'envole : c'eſt pourquoi l'on prendra garde auſſi-tôt qu'elle ſera épanoüie, de ramaſſer toutes les barbes, & les tenant du bout des doigts, en arracher la graine que vous mettrez à meſure dans quelque pot de terre, qui ſera toûjours proche de la planche, pour éviter à la porter ſerrée dans le logis à chaque viſite que vous y ferez, & le couvrirez de quelque toile, de crainte qu'il ne pleuve dedans, & que votre graine ne ſoit moüillée.

Des Rives. Il s'en trouve de trois eſpeces ; *la Rhée*, ou *Rabbe*, ou *gros Raifort*, la *Rave Noire*, & le *petit Raifort*, qui eſt

celle que l'on mange communement à Paris.

La Rave ou Rhée est une viande grossiere fort commune à Limoges parmi les pauvres gens, qui en font plusieurs sortes des mets boüillis, fricassez à l'huile, les ayant premierement fait tremper dans l'eau, tranchées par ruëlles, afin d'en ôter la plus grande force : elles se sement tout le long du mois de Juillet jusqu'à trois fois, afin que si les unes ne rencontrent pas au temps propre, les autres puissent suppléer. La terre sabloneuse bien amendée & labourée de trois labours, est ce qu'elle desire pour devenir bien grosse : il y en a qui par leur grosseur égalent un pain de deux sols : on les tire de terre avant les gelées & sont conservées en lieu exempt du froid comme les Navets.

Pour recueïllir la graine, il ne faut que laisser des plus grosses dans la terre ; elles y passeront l'Hyver, & graineront en la saison : le plus certain est d'en replanter des plus grosses à l'issuë des fortes gelées.

Les *Raves noires* ne sont pas beaucoup à priser : elles se veulent gouverner comme les petits Raiforts.

Les petites *Raves* ou petits *Raiforts* se sement à tous les decours des Lunes, depuis que vous commencerez votre premiere couche, jusqu'au mois d'Octobre : on les accommode diversement ; car si vous les voulez

avoir belles, claires, nettes & bien longues, il faudra dans le temps que vous semez vos Melons, en quelque endroit de votre couche (lorsqu'elle aura encore de la chaleur) faire des trous de la hauteur de votre doigt, distans de trois pouces l'un de l'autre: & dans chaque trou y laisser tomber deux graines de Raves, mettant un peu de sablon par dessus, en laissant le trou tout ouvert; elles s'accroîtront de la hauteur de votre doigt, par dessus ce qu'elles eussent fait, ne poussant leurs premieres feüilles qu'après qu'elles seront montées au niveau de la couche.

Quand vos Melons seront replantez, vous en pourrez semer sur la couche, aussi en pleine terre, les mettant par rayons.

Pour la graine, vous laisserez monter des premieres semées, & les cuëillirez quand vous verrez les gousses d'en bas s'ouvrir, & laisser aller leur graine. Vous la mettrez (comme les autres que j'ai dit) le long de vos contr'Espaliers, pour la faire secher, & là s'achever de mûrir. La meilleure graine que nous ayons vient de ces hortillons d'Amiens, qui en élevent de très-bien conditionnées dans leurs marais: à la levée il semble qu'elles ne soient pas bien franches; mais à la quatre ou sixiéme feüille, elles se fortifient merveilleusement, moyennant que l'on ne neglige de les arroser.

Des Navets. Il y en a de plusieurs especes

que je ne particulariſerai point ; je dirai ſeulement que les petits ſont les meilleurs & les plus agréables au goût, les autres étant mollaſſes, ayant moins de ſaveur.

On les ſeme en deux temps, au renouveau & au commencement d'Août : toute la difficulté qu'il y a eſt de bien prendre ſon temps : car s'il eſt trop pluvieux, la graine creve, & ne germe point ; s'il eſt trop ſec, elle ne leve point : c'eſt pourquoi voyant qu'une ſemaille aura manqué, l'on rebinera le gueret, & on le refermera tout de nouveau. Quand ils ſont levez, même quand ils ont deux ou quatre feüilles, ſi le temps eſt trop ſec, les Ticquets & Puceons les mangent, & c'eſt à recommencer : c'eſt pourquoi voyant qu'une ſemaille aura manqué, il faudra recommencer, comme je viens de dire.

Pour être bons il ne faut pas qu'ils ſoient plus de ſix ſemaines dans la terre, autrement ils deviennent verreux, ſe deſechent, & ſont deſagréables à manger, étant pleins de filets.

L'on les ſerre pour l'Hyver dans la cave ou autre lieu exempt de la gelée, ſans autre ſoin que de les mettre en monceau ou par bottes.

Pour la graine, il faut choiſir des plus beaux, plus longs & plus clairs, leſquels on remettra en terre au renouveau, & l'on arrachera la plante quand on verra les premieres feüilles s'ouvrir ; la mettant ſecher, l'on

la brisera entre les mains sur un drap, lui laissant passer le reste du jour au grand Soleil pour en dessecher toute l'humidité; puis l'on la nettoyera & serrera en lieu temperé.

Le Persil sera mis aussi entre les racines, quoique sa feüille soit estimable, vous servant en plusieurs mets, & tenant place de poivre & d'épice.

Les gelées étant passées, vous semerez le gros & petit Persil; le pennaché & frisé, en terre labourée profondement & bien amendée, afin qu'il produise de longues & grosses racines. Il se seme par rayons sur des planches, quatre rayons à chaque planche, puis la terre étant rabattuë dans les rayons, & le gueret bien redressé, on semera l'oignon par dessus, que l'on enterrera avec les dents du râteau, en frappant doucement sur la planche; & tout bien redressé derechef, & les sentiers nettoyez, vous mettrez sur chaque planche environ la hauteur de deux doigts de petit fumier de vieille couche, pour empêcher que la pluye ou les arrosemens ne l'abbatent & ne la fassent crevasser.

Or d'autant que la graine de persil est un mois dans la terre sans lever, l'oignon aura loisir de s'accroître, & prendre assez de force pour être replanté; quand vous l'arracherez pour le replanter, cela servira de labour & de sarclement au persil, & par même moyen

comme il sera déja fort, vous pourrez l'éclaircir où vous verrez que les plantes seront trop druës afin qu'il en profite mieux.

Vous couperez de la feüille quand vous en aurez besoin, sans que la plante en puisse souffrir aucun detriment.

Les racines se laissent dans la terre, & l'on n'en prend qu'au besoin, à cause qu'elles grossissent toûjours, même durant l'Hyver : vous en leverez pourtant ce que vous croirez en avoir à faire, de crainte que la terre se trouvant scelée par la gelée, vous n'en puissiez avoir dans la necessité.

Pour la graine, vous en laisserez monter quelque bout de planche, & ne l'arracherez que tout ne soit mûr, la laissant secher comme les autres.

Les Chervis viennent de graine & de plante, mais plus gros & meilleurs de plante que de graine : l'on se fournit ordinairement de celle de Troyes en Champagne, comme les meilleures.

Pour les planter, il faut en terre bien bêchée & bien fumée, faire des petits rayons, trois à chaque planche, de quatre doigts de profondeur, & coucher dedans les racines de la Chervis, à plus d'un demi pied l'une de l'autre, pour leur donner plus de commodité à s'accroître & devenir plus belles.

L'on en tire de terre à mesure que l'on en

a à faire, laiſſant le ſurplus qui groſſira toûjours, & montera à graine en ſa ſaiſon.

Les Reponſes, quoique ce ſoit une plante bien agréable au goût, & qui s'apprête pour être mangée en pluſieurs façons, neanmoins je ne m'arretêrai point à dire la maniere de la gouverner, d'autant que l'on ſe contente des ſauvages, ſans ſe donner la peine d'en cultiver.

Les Taupinambours, ſont des racines rondes, qui viennent toutes par nœuds, & que l'on mange dans le Carême en forme de fond d'Artichaux : ils ne veulent pas grande culture, & pourveu qu'ils ſoient plantez en bonne terre, ils profiteront abondamment.

On les ſeme de graine, & on les plante auſſi de racine : ils portent des fleurs comme de petits ſoleils, dans leſquelles ſe recuëille quantité de graine : les Medecins diſent que leur uſage eſt préjudiciable à la ſanté, c'eſt pourquoi ils ſeront bannis des bonnes tables.

SECTION V.

De toutes les ſortes d'herbes potagéres.

NOus commencerons par la Bette-blanche ou Poirées : je commence par la plus grande de toutes les herbes potageres,

& de laquelle on tire plus abondament que de pas une autre.

La Bette-Carde (ainsi la nommerons-nous à l'imitation des Picards, qui meritent veritablement l'honneur d'être appellez les meilleurs & les plus curieux Jardiniers pour les potages, que tous les autres de toutes les Provinces de France ; car soit que la terre ou le climat y apporte beaucoup, ou que ce soit par leur industrie & travail, leurs herbages sont tout d'une autre grandeur & largeur qu'aux autres endroits : car pour la Carde de Bette, j'en ai vû chez eux de huit pouces de large, ou peu moins, & de longueur & épaisseur convenable à sa largeur) se seme au renouveau, les gelées étant entierement passées : vous pourrez vous servir des planches de vos Espaliers pour ce sujet ; puis quand elles auront six feüilles, vous les replanterez en terre qui aura été profondement labourée dès l'Automne, & mûrie par les gelées durant l'Hyver. Avant que de les replanter, on portera force fumier sur la terre, & la relabourera-t-on, mettant le fumier au fond de la jauge ; on leur roignera le pivot, & on les replantera par planche, deux rangs seulement à chaque planche & à trois pieds l'une de l'autre, faisant comme un petit rayon, ainsi que j'ai montré ci-devant la maniere de replanter toutes sortes de Choux ; ce que je ne repeterai

point ici, pour éviter prolixité.

Si vous voulez qu'elles abondent en belles Cardes, vous vous soignerez à les bien biner, sarcler & arroser, quand vous reconnoîtrez qu'elles en auront necessité.

Pour les cuëillir, vous ne les couperez pas, mais les arracherez de leur plante, en les tirant un peu de côté; cela n'offensera en aucune façon la souche; au contraire elle grossira ses restantes, & reparera sa rüine en fort peu de temps.

Vous ne replanterez pour Cardes celles que vous trouverez vertes; car elles degenerent.

L'on en semera pendant tout l'Esté, pour en avoir de tendres à mettre au potage, pour la farce.

Vous en semerez aussi à la fin d'Août, ausquelles vous laisserez passer l'Hyver en forme de pepiniere; & au renouveau, vous les replanterez pour avoir des Cardes des premiers.

Il y a des Bettes-Cardes qui sont rouges: mais si vous en voulez avoir, que ce soit plûtôt par curiosité que pour votre usage; car elles ne font les Cardes que petites, & étant cuites perdent beaucoup de leur couleur rouge, devenant pâles; ce qui fait qu'elles ne sont si agréables au manger ni à la vûë que les blanches.

Pour la graine, vous en laisserez monter

des plus blanches & plus larges, ſans leur arracher aucune feüille : vous arrêterez le montant à quelque bon pied, de crainte que ſa trop grande charge ne le faſſe abbattre, au préjudice de la graine qui pourriroit au lieu de mûrir.

Deux plantes au plus ſuffiront pour vous en fournir amplement : vous l'arracherez par un beau temps (quand vous jugerez qu'elle ſera mûrie par la couleur jaune qu'elle prendra) & la laiſſerez bien ſecher ; puis la froiſſerez avec les mains ſur quelque nape, la nettoyerez de toute ordeure, & la ferez encore reſſecher, de crainte qu'elle ne moiſiſſe ; car comme elle eſt ſpongieuſe, auſſi bien que celle des Bette-raves, elle gardera long-temps ſon humidité.

Il y a une petite eſpece de Bettes, que l'on nomme Approche ou Bonne-Dame, qui eſt fort agréable au manger, rendant le potage très-beau, & qui porte ſon beurre d'elle-même.

Elle veut pareille culture que la Bette-Carde, excepté qu'elle ſe plante plus près : elle vient auſſi ſans être replantée, ſuffit qu'elle ſoit ſarclée & binée dans le beſoin.

Il y a pluſieurs eſpeces de Chicorées franches, qui ſont differentes en feüillage & en grandeur ; mais pourtant ſemblables au goût, & qui ſe gouvernent tout d'une même façon.

Elles ſe ſemeront au renouveau ſur les planches

planches des Espaliers, & quand elles auront six feüilles, on les replantera en terre bien amendée, à la distance de dix-huit pouces l'une de l'autre, en leur roignant le pivot : lorsque par leur accroissement elles couvriront toute la terre, il les faudra lier à la maniere que j'ai dit ci-devant, quand j'ai traité des Chicons, qui est de les lier, non pas toutes à main, c'est-à-dire, fortes & foibles; mais prendre les plus avancées les premieres, & laisser fortifier les autres : je vous y renvoye afin d'éviter les redites : c'est en la Section troisiéme de ce second Traité en l'article des Laittuës, où vous verrez aussi la maniere de les blanchir promptement avec des pots de terre.

La Chiccrée se blanchit encore d'une autre sorte : durant les grandes chaleurs, quand vous verrez qu'au lieu de se pommer, elle voudra monter à graine, vous creuserez la terre à côté de la plante, & sans l'arracher vous la coucherez dans la terre, ne laissant sortir que le bout des feüilles; elle se blanchira en fort peu de temps, & cela l'empêchera de monter à graine.

Pour plus grande propreté, il est bon de les lier auparavant, afin que la terre ne tombe pas entre les feüilles, ce qui donneroit tant plus de peine à les bien laver avant de s'en servir.

Vous observerez de les coucher toutes d'un côté, les unes sur les autres, comme elles ont

été plantées, commençant par celle du bout de la planche, & en continuant, couchant les secondes sur les premieres, les troisiémes sur les secondes, & ainsi par tous les rangs jusques au bout.

Je trouve encore deux autres manieres de les blanchir pour l'Hyver. La premiere est, qu'à l'entrée des gelées, vous les lierez à l'ordinaire; puis au bout de huit ou dix jours, les ayant attachées, vous les enterrerez dans la couche qui vous aura servi à relever vos semences, faisant un petit rayon de travers la couche de la hauteur de votre plant, qui sera de huit pouces ou environ, commençant par un bout: vous coucherez dedans vos plantes côté à côté, se touchant l'une l'autre, sans pourtant se presser, & un peu en penchant: cela fait, vous les couvrirez du petit fumier de la même couche, en faisant un autre rayon pour une seconde rangée, dans lequel vous coucherez des plantes comme au premier, & ainsi en continuant, autant que vous aurez de plantes; ensuite vous couvrirez le tout environ la hauteur de quatre doigts de bon fumier chaud, tout recemment tiré de l'écurie, & en peu de temps elles blanchiront: si vous voulez les couvrir de quelques paillassons, en forme de toit, pour les preserver des grandes pluyes, elles dureront fort long-temps sans se pourrir.

Quand vous en voudrez prendre pour votre usage, vous commencerez par les dernieres qu'aurez enterrées, & prenant tout à main sans distinction vous les tirerez de rang ; & sur le lieu même, les éplucherez du pourri, ou de ce qui sera noirci par le fumier avant que de les mettre dans la corbeille, pour les porter à la cuisine.

La seconde maniere de les conserver plus long-temps, sera de les enterrer, comme dessus, par rayons, dans le sablon en la cave : leur mettant la racine en haut, de crainte que le sablon ne glisse entre les feüilles, & qu'il ne s'en trouve dans les plats quand on vous les servira. Il n'est pas necessaire d'y mettre du fumier par-dessus, pourveu que le sablon couvre la plante de quatre doigts de haut il suffira ; & quand vous les tirerez pour votre usage, avant que de les dresser, vous les secouerez bien, la racine en haut, pour faire tomber tout le sablon qui pourroit être aux feüilles : vous les prendrez aussi toutes à la main, comme elles se presenteront dans leurs rangées.

Il y a de la chicorée qui se ferme d'elle-même sans être liée, qui est d'une fort petite espece, mais beaucoup estimable pour la santé.

Quant à la graine, vous laisserez monter des plus belles plantes, & particuliérement de celles que vous verrez qui veulent blanchir d'elles-mêmes, & se pommer sans être liées : vous

la laiſſerez bien mûrir, & même paſſer de mûrir ; car elle ne tombe pas ainſi que beaucoup d'autres : au contraire, après l'avoir laiſſée bien ſecher, vous la porterez ſur l'aire de la grange, encore aurez-vous aſſez de peine à la tirer de dedans les nœuds à grands coups de Fleau.

L'Endive ou Chicorée ſauvage, ſe gouverne comme la Franche, & avec moins de peine, la ſemant ſeulement dans un petit rayon, & la ſarclant, binant & éclairciſſant en ſaiſon.

Pour la blanchir on la couvre ſimplement de fumier un peu chaud ; elle ſe tire de terre au commencement des gelées, & ſe ſerre dans le ſablon à la cave, comme les autres racines ; mais avant que de l'y mettre, il faut qu'elle ſoit preſque blanche : ſa racine eſt beaucoup eſtimée, & j'ai douté ſi je la devois mettre au rang des racines ; mais j'ai jugé plus à propos de la placer avec la Franche, à cauſe de la conformité qu'elles ont tant à l'accroiſſement qu'à la façon de grainer.

De l'*Ozeille*. Nous en avons de pluſieurs eſpeces, qui ſont *la Grande*, ou *l'Ozeille à la Mequenne*, ou *à la Pareſſeuſe* ; d'autant qu'une feüille ſuffit pour un potage, attendu qu'elle eſt d'une ſi prodigieuſe grandeur, qu'elle a des feüilles qui ont juſques à ſept pouces de large, & quinze ou dix huit pouces de long : c'eſt une eſpece que l'on a apportée

des Païs-bas ; j'en ai vû des premiers.

La ſeconde eſpece eſt une autre grande Ozeille ſemblable à la patience.

La troiſiéme eſt celle qui ne porte point de graine, mais de qui la plante s'élargit dans la terre, en produiſant de petits jettons à côté, deſquels on ſe ſert pour plant.

La quatriéme eſt la petite Ozeille que nous avons dès ſi long-temps en uſage.

La cinquiéme eſt l'Ozeille ronde, grande & petite, qui ne graine point auſſi ; mais on en tire du plant de certaines trainaſſes qu'elle fait, qui couvrent toute la terre, & par des rejettons qui ſont autour de la plante, qu'on coupe en petites trouſſes, pour en faire des planches.

La ſixiéme eſt la Surelle, ou Sauvage, qui ſe trouve dans les hauts preds, que l'on ne prendra la peine de cultiver dans les Jardins.

Il y en a une ſeptiéme qui a la feüille en treffle, que l'on nomme Alleluya : elle eſt fort délicate & agréable, à cauſe de ſon acidité, toute ſemblable à l'Ozeille quant au goût, fort excellente dans les potages, farces & ſalades ; d'autant qu'elle a toutes les mêmes qualitez & goûts que les autres Ozeilles.

Elles ſe peuvent toutes ſemer à l'iſſuë des gelées, par petits rayons, quatre à chaque planche ; vous aurez ſoin qu'elle ſoit bien ſarclée de toutes les herbes qui l'étouffent : quand elle ſera un peu forte, vous l'éclaircirez, afin qu'elle

en profite mieux ; & si vous voulez de ce qu'arracherez, vous en ferez autant de plantes : mais le meilleur est, si vous en desirez replanter, de prendre du plus fort plan, & au commencement de l'Automne, ou au Printemps, en faites des planches à part ; elle vient bien d'une façon & d'autre, dure fort long-temps en la bonté, même jusques à dix ou douze ans, après lesquels il sera bon d'en replanter ailleurs ; d'autant que la terre s'ennuye d'être toûjour chargée d'une même plante, & se plaît à la diversité, joint aussi que les racines s'entrepassent les unes les autres, ne trouvant pas substance suffisante pour leur entretien.

Elles veulent être labourées au moins trois fois l'an ; la derniere qui sera au commencement des fortes gelées, vous répandrez par-dessus du petit fumier : les crottes du poullailler lui sont aussi très-bonnes, & la font profiter à merveille.

A ce dernier labour, on arrache toutes celles qui par quelques graines sont tombées de leur rang, & aussi on châtre la ronde, & on coupe à toutes, feüilles & tiges tout près de terre, avant que de les couvrir de ces fumiers.

Pour la graine, elle est facile à recueïllir en celles qui en portent : car en plein Esté elles montent, & quand vous verrez qu'elle sera mûre, vous couperez les tiges près de terre : puis étant bien sechée, elle quittera facilement

ſes bourſes ; vous la nettoyerez, & ſerrerez.

La Patience ſera gouvernée comme l'Ozeille : c'eſt une plante qui n'eſt ſi délicate au manger, néanmoins vous ne laiſſerez d'en avoir quelque planche, que votre Jardin ne manque d'autre choſe.

La Bourrache à cauſe de ſa vertu trouvera auſſi lieu dans votre Jardin, quoiqu'elle gâte la couleur des potages, en les noirciſſant : ſes fleurs ſont agréables à ſervir ſur table, & ſe peuvent mettre ſur la viande, ſur les potages, ſalades & autres apprêts ; d'autant qu'à cauſe de leur grande douceur, les mange qui veut, ſans qu'elles donnent aucun dégoût.

Elles ſe ſement au renouveau, comme les autres herbes, & ſe peuvent laiſſer dans la terre ; leurs racines ſupportent les gelées, & repouſſent au Printemps. Les Maraiſchers de Paris arrachent toute la plante, & en ſement pluſieurs fois durant l'année, à cauſe qu'elle en eſt plus tendre.

Pour ſon gouvernement, il ſuffira de la biner legerement, & la bien ſarcler.

Pour la graine, vous laiſſerez monter des plus belles plantes, & étant bien mûries ſur le pied, vous les cueïllirez & ſerrerez, ainſi que les autres.

La Bugloſe ſera gouvernée de la même façon que la Bourrache, c'eſt pourquoi je ne m'y arrêterai point.

Le Cerfuëil, outre celui que je vous ai dit ci-devant qu'il falloit ſemer ſur les couches, pour compoſer les petites ſalades à la ſortie de l'Hyver ; il ſera bon de mois en mois d'en reſſemer de nouveau, quoique peu, à cauſe qu'il en ſera plus délicat que quand il eſt vieil ſemé. Les bandes de vos Eſpaliers, contr'Eſpaliers pourront ſervir à cet effet ; d'autant qu'il ne peut nuire à vos arbres par ſa petiteſſe & pour le peu de ſubſtance qu'il lui faut à ſon accroiſſement, & encore pour le peu de temps qu'il ſejourne en un lieu.

Vous en laiſſerez monter à graine quelque bout de planche, qui ſuffira pour vous en fournir amplement, & la laiſſerez bien mûrir ſur le pied ; puis vous l'arracherez ou couperez, & la secherez bien avant que de la ſerrer.

Il y a une autre eſpece de Cerfuëil d'Eſpagne, qu'on nomme Mirrhis Odorata : ſa feüille reſſemble toute à la Ciguë, eſt fort agréable au goût, ayant ſon parfum ſemblable à l'anis vert, & encore plus agréable en la mâchant peu.

Au renouveau, quand de ſa vieille tige il pouſſe ſon jet, on le couvrira de fumier menu, puis de chaud par deſſus pour l'étouffer, afin d'être mangé en ſalades : il eſt beaucoup plus agréable que le Perſil de Macedoine, ni que le Sceleri d'Italie.

On le ſemera au renouveau en quelque en-

droit à part, & on ne le laboure ra en aucune façon tant qu'il soit levé : mais on le sarclera seulement à mesure que l'herbe y poussera ; d'autant qu'il est souvent une année sans sortir de terre.

Pour la graine, vous la recueïllirez en sa saison, & la gouvernerez comme les autres.

Le Persil de Macedoine sera menagé tout de la même façon que je viens d'enseigner au Cerfuëil d'Espagne, excepté que sa graine n'est pas si long-temps à lever, & qu'il ne se mange qu'étouffé sous le fumier, ou sous des pots de Grets, comme la Chicorée.

Le Sceleri d'Italie sera traité de la même maniere ; son montant est ce qui est de plus excellent en sa plante, à cause de sa delicatesse & tendreur.

Ces trois dernieres plantes ne se veulent semer tous les ans, mais se conservent dans la terre sans crainte que les gelées les fassent perir.

Du Pourpier. J'en trouve de quatre sortes : le Vert, le Blanc, le Doré, depuis peu apporté des Isles de saint Christophle, qui est le plus delicat, & la quatriéme est la Porcelaine, ou petit Pourpier Sauvage, le moins estimé, la terre le produisant naturellement d'elle-même sans aucun travail.

Il se seme au renouveau sur la couche, & tout le long de l'Esté, pour en avoir toûjours de tendre.

Pour les ſemer, il faudra labourer la terre ; la bien dreſſer par tout, épandre deſſus votre graine la plus claire que vous pourrez ; d'autant qu'à cauſe de ſa petiteſſe l'on y en met toûjours plus qu'il en faut, & étant ſemée, vous ne l'enterrerez d'autre façon, ſinon en battant ſur la planche avec le dos d'une pêle de bois, ou un battoir à leſſive : on l'arroſera le plus proprement que l'on pourra, pour ne faire des trous à la terre ; il leve en fort peu de temps : c'eſt pourquoi on ne le laiſſera manquer d'eau dans ſon commencement.

Il ſe replance pour en tirer de la graine bien conditionnée, & pour avoir de plus gros cottons à confire au Sel deſquels on ſe ſert en Hyver dans les ſalades & dans les potages.

Pour la graine, vous jugerez qu'elle ſera mûre quand vous la verrez bien noire : alors vous arracherez la plante, & la mettrez ſur drap ſe fanir, & ſecher au Soleil : le ſoir venu, vous la ſerrerez à couvert dans le même drap, la remettant le lendemain au Soleil, & tous les jours en continuant de même ; cela achevera de mûrir celle qui ne l'étoit pas : puis aprés vous la broyerez dans les mains, & la mettrez ſur un autre linge à part pour bien ſecher avant que de la ſerrer : vous remettrez dérechef ſecher les plantes durant quelques jours ; car elles vous rendront encore beaucoup de graine, qu'elles n'auroient pas quitté.

Vous remarquerez que la graine nouvelle n'eſt pas ſi bonne à ſemer que celle de deux, trois ou quatre ans.

Les Eſpinards ſe trouvent de trois eſpeces ; des grands, qui n'ont point la feüille ſi pointuë que les petits, & des blonds, qui font la troiſiéme eſpece : ils ſe veulent ſemer au commencément de l'Automne, afin d'étre fortifiez avant l'Hyver ; ſi vous voyez qu'ils pouſſent trop, vous en pourrez couper pour les potages & pour la patiſſerie ; ils ſeront de beaucoup plus tendres que dans le Carême, ou l'on en mange ordinairement : la maniere de les ſemer eſt par planches en petit rayon, quatre à chaque planche ; on les ſarclera proprement quand ils ſeront levez ; & on ôtera ceux qui par hazard de quelque graine tombée ſeroient levez en deux rayons.

Vous en reſerverez quelque bout de planche pour la graine, coupant aux autres endroits ce qu'en aurez de beſoin, & dans le Carême vous arracherez la plante entiere, pour tout employer à la cuiſine, ni roignant que la rancune.

La graine ſe trouve de deux ſortes : de piquante & d'autre ſans piquans, toute ronde : celle-ci fait les Eſpinards blonds, & plus delicats que les autres.

SECTION VI.

Des Féves, Pois & autres legumes.

IL y a trois sortes de grosses Féves ; celles que l'on nomme à Paris Féves de Marais, lesquelle viennent larges, plattes, de couleur fort blonde ; d'autres plus petites, beaucoup semblables aux premieres, sauf qu'elles sont plus rondes ; & d'autres encore plus petites & toutes differentes des premieres, d'autant qu'elles sont presque rondes, & de couleur grise ou rougeâtre : ce sont de ces Féves que l'on donne aux chevaux, & que l'on fait moudre pour employer en plusieurs besoins.

Je ne veux traiter ici que de la maniere de gouverner les plus grosses, laissant les petites comme de peu de valeur : & je dirai, que les opinions sont bien diverses pour le temps & à la façon de les semer.

Certains les sement dès les Avents de Noël, & tiennent qu'ils en ont des premieres bonnes à manger ; d'autres attendent jusques à la Chandeleur, & les autres veulent que les gelées soient entierement passées, avant que de se mettre à ce labour. Chacun à ses raisons particulieres, & disent que c'est à cause des Puccons qui en mangent la cime quand elles sont en fleur : pour moi qui m'attache au plus certain, j'attends que les gelées soient passées,

& je fonde ma raiſon ſur ce que la ſaiſon amene tout. Ce n'eſt pas que je vous veüille diſſuader d'en ſemer aux Avents & au mois de Février ; mais je vous conſeille d'en faire peu, reſervant la plus grande quantité quand les gelées ſeront paſſées, d'autant que comme il eſt neceſſaire de les mettre en la meilleure terre, & la plus baſſe que vous ayez, elle ſera mal en labour aux deux premiers temps, à cauſe qu'elle retient & garde plus ſon eau que les terres legeres.

Avant que de les ſemer, vous choiſirez celles qui ſont les mieux conditionnées & les plus ſaines ; vous les mettrez tremper un jour ou deux dans le jus du fumier : elles renfleront extrêmement, & s'avanceront de germer plus qu'elles ne feroient en dix ou douze jours : outre que, ne ſéjournant pas long-temps dans la terre ſans lever, la vermine aura moins de temps de les endommager, & d'abondant ayant trempé dans ce jus, elles s'imbibent de la bonne qualité du fumier, qui les fait vegeter plus abondamment.

Pour les ſemer, il faut que la terre ait été labourée avant l'Hyver, & nettoyée de toute herbe, puis avec la fourche l'on fera une jaulge, ſur l'ados de laquelle (& non pas au fond) vous placerez vos Féves à demi pied ou un peu plus l'une que l'autre ; puis après vous ferez une ſeconde jaulge, & de la terre

qu'en leverez, vous couvrirez vos Féves : puis une troisiéme ; & sur cette troisiéme vous placerez des Féves comme à la premiere : ainsi en continuant de deux jaulges, vous y mettrez des Féves ; il faut être curieux de mener la jaulge le plus droit que l'on pourra, afin que l'on puisse les biner, sarcler & roigner sans rompre les tiges en passant dedans.

Il y en a d'autres, qui après avoir bien labouré, dressé leur terre, la divisent par planches, & les sement au plantoir ; mais l'autre maniere me semble meilleure, d'autant qu'elle rend la terre plus esmiée, ou meuble, ou pesle, comme vous la voudrez nommer, m'accommodant au langage de plusieurs Païs pour la facilité de me faire entendre.

Dans leur accroissement, quand vous verrez que l'herbe les voudra suffoquer, vous les binerez & sarclerez proprement, sans les endommager ; & quand elles seront grandes, vous remarquerez que les Puceons ou Moucherons paroîtront au coupeau de leur tige s'attachant à la partie la plus tendre : alors vous les roignerez, emportant les Puceons avec le plus tendre du jet où ils sont attachez.

Vous mettrez ces roigneures dans quelque boisseau, pour être jettées dans la fosse au fumier, ou en quelque autre lieu fort éloigné de vos Féves ; car ils y retourneroient.

Vous destinerez quelques planches parti-

culieres pour manger en vert ſans cueïllir des gouſſes dans toutes les planches ; & quand vous aurez entierement dépoüillé quelque plante, vous la couperez près de terre, afin qu'elle jette de nouveaux jettons, qui porteront leurs fruits dans l'arriére ſaiſon.

Pour les ſemences, vous les laiſſerez bien ſecher ſur le pied, juſqu'à ce que les gouſſes & la tige ſoient toutes noires, & les arracherez à la grande chaleur du jour, les ferez battre avec le fleau à petits coups, & les ferez vanner à votre commodité.

Le foarre ou chaulme que vous tirerez, ne ſera brûlé, quoique la cendre en ſoit très-bonne, mais ſera mis pourrir avec les fumiers pour les ameliorer ; même ſi vous voulez bien amender de la terre, ſemez-y des Féves ; & quand elles commenceront de déſleurir, labourez le tout enſemble terre & Féves, ſans ſonger à la perte qu'il y peut avoir ; car cette maniere de fumer eſt un merveilleux amendement.

Il ſe trouve de groſſes Féves qui ſont d'un rouge brun ; mais elles ne ſont ſi delicates que les blondes.

Les petites *Féves de Haricot*, ou *Callicot*, ou bien *Féves Rites*, ſont de deux eſpeces : de blanches & de colorées, parmi leſquelles il y en a auſſi de blanches ; mais plus petites & rondes que ne ſont pas les grandes blanches.

Pour commencer par les grandes, vous ſe-

merez en quelques planches à part quatre rangées à chaque planche, afin d'avoir plus de commodité de les ramener que si elles étoient semées en confusion : vous en destinerez quelques-unes pour manger en vert, & laissant les autres pour les manger seiches, & pour la semence : quand vous les cuëillirez, vous prendrez garde de n'offenser ni corrompre la tige, afin qu'elle vous produise jusques à ce qu'elle seche sur le pied.

Les colorées qui sont plus petites, se sement ordinairement en plein gueret, frais labouré, que l'on hersera, sans y apporter autre soin qu'aux grains qui sont en plein champ ; sinon que huit ou dix jours après qu'elles seront levées, il est bon de biner, & n'y plus toucher jusques à ce qu'elles jettent des traînasses (qui est au commencement de Juillet) lesquelles il faudra roigner ou châtrer pour faire mieux profiter les gousses qui sont au bas de la tige, & pour éviter que se liant les unes aux autres par trop de ramage, elles ne versassent & ne pourrissent celles de dessous, au lieu de mûrir.

Ces sortes de Féves, ne desirent la terre si fotre que les Féves de Marais ; mais plûtôt sabloneuse.

Elles veulent être sémées au commencement du mois de Mai, & arrachées à mesure que les plantes sechent, faisant battre au fleau, comme j'ai dit ci-devant aux Féves de Ma-

rais ; car si vous les cueïllez plus vertes, vous aurez grand peine à trouver les lieux propres pour le mettre seicher, qui seroit un grand embarras si vous en aviez beaucoup.

Quant aux branches qui sont ramées, d'autant qu'elles montent au haut de leurs rames ; & sont long-temps à toûjours porter, il sera bon de cueïllir les gousses que vous verrez être sechées, à cause qu'elles ne mûrissent pas toutes en même temps, & qu'il en peut arriver deux inconveniens ; le premier, qu'étant passées de mûrir, la gousse s'ouvriroit à la grande chaleur du jour, & laisseroit tomber les Féves qui sont dedans ; & le second, que s'il venoit des grandes pluyes, le parchemin d'icelle gousse étant moüillé, il s'attacheroit aux Féves par une certaine glus qui s'y fait, & ne s'en détacheroit plus, endommageant les Féves par un moisi qui les tacheroit, & les rendroit desagréables à la vûë, & encore plus au manger ; outre ce que l'on seroit obligé de les écosser à la main, ce qui feroit perdre beaucoup de temps.

Vous choisirez toutes les noires, & toutes celles qui seront mêlées de noir & blanc ; d'autant qu'elles deviennent noires, & qu'en cuisant elles teignent le boüillon.

Vous préfererez les rouges par-dessus toutes les autres, à cause de leur délicatesse, surpassant de beaucoup les blanches, quoi

qu'à Paris elles ſoient plus eſtimées.

Les Pois ſe trouvent de pluſieurs eſpeces très-differentes ; ſçavoir, les Pois chauds ou haſtifs, les nains, les gros blancs, ceux à cul noir, les gros & petits, ceux ſans parchemin de deux ſortes, les chiches avec & ſans parchemin, les Pois de tous les mois, les gris, & les taulpins & lupins.

Je trouve fort à propos de particulariſer leur gouvernement; quoique ce ſoit une plante peu difficile à élever, néanmoins il ne ſera hors de propos pour une plus grande inſtruction.

Il y a trois manieres de ſemer des Pois : par planches, en faiſant quatre ou cinq rayons à chacune, ſelon l'eſpece de Pois que vous y voulez ſemer par troches ou bouquets, & en confuſion.

Ces Pois chauds ou haſtifs ſe veulent ſemer dès la Chandeleur, ou bien peu après les grandes gelées.

La terre ſabloneuſe eſt celle qu'ils ſouhaitent pour hâter leur accroiſſement; & s'ils ſont ſur quelque côteau expoſé au Soleil du midi, cela les avancera encore de beaucoup. La côte de Charenton & de ſaint Maur près de Paris, nous en font paroître l'experience, en nous en donnant de fort bonne heure ; & tout le ſecret ne gît qu'à les rebiner pluſieurs fois; cela les avance merveilleuſement.

Si vous les ſemez par rayons, ce vous ſera

une grande commodité pour les biner, trouvant place entre deux rayons pour loger vos pieds, ſans endommager les jets ; & étant déja grands, vous les pourrez ranger les uns ſur les autres, pour avoir plus grande commodité à les rebiner pluſieurs fois, & pour la facilité de pouvoir en cuëillir les gouſſes, ou coſſes, en leur ſaiſon, ſans endommager la plante.

Si vous les voulez ſemer par trochets, vous ferez des trous avec le Plantoir, à un bon pied près l'un de l'autre, & dans chacun vous y mettrez ſix ou huit Pois ; ils ſortiront hors de terre, s'accroîtront avant que de s'épandre ſur le gueret, vous donnant un loiſir ſuffiſant pour les biner pluſieurs fois ſi vous voulez.

Quant à ceux que l'on ſeme en confuſion ſur le gueret frais labouré, ou ceux que l'on ſeme ſous raye à charruë, ils ne vous donnent pas tant de loiſir, à cauſe qu'ils s'étalent de tous côtez, & l'on ne les peut biner qu'une fois, ſans ſe mettre en danger d'en gâter beaucoup avec les pieds.

Tous les Pois de la grande eſpece, comme blancs, verts à couronne, ceux ſans parchemin & chiches, ſe veulent ſemer par planches en petit rayon, quatre rangées à chaque planche, pour la commodité d'y mettre deux rangs de rames, leſquels ſerviront pour appuyer deux rangées de Pois : & tant plus vos Pois ſeront de grande eſpece, tant plus vous tiendrez vos

rames fortes & hautes, d'autant qu'ils monteront jusques au bout, jettant des cosses à chaque nœud, particuliérement la grande espece de ceux sans parchemin, dont la cosse devient croche, lesquels chargent extrêmement, & jettent des rameaux à chaque nœud depuis le pied qui portent souvent autant de cosses que le maître brin des autres. C'est une espece que vous devez beaucoup estimer pour sa delicatesse, & qui se peut manger en vert, & avec appetit, ainsi que les Raves : on les appelle Pois d'Hollande, & étoient fort rares il n'y a pas long-temps.

Si vous voulez avoir de très-gros Pois, il les faudra semer en bonne terre, & les châtrer quand ils seront à la hauteur de quatre pieds. Mais aussi le mal est, qu'étans semez en terre forte, ils ne cuisent pas si bien que ceux qui sont produits dans le sablon, qui est la vraye terre qu'ils desirent pour être bien conditionnez.

Vous ne mettrez vos planches de Pois ramez toutes les unes attenant les autres ; mais laisserez une planche entre deux, pour donner de l'air à vos Pois, autrement ils s'étoufferoient, pourrissant par le bas : & dans ces planches d'entre deux, vous y semerez de quelques racines ci-devant décrites, qui profiteront beaucoup, à cause de la fraîcheur & ombre qu'elles auront par la hauteur des Pois.

Vous destinerez aussi quelques planches pour en manger en vert, & ferez cueïllir les cosses par personnes non étourdies, qui avec patience les arracheront, ou couperont promptement de leurs tiges sans l'endommager, afin d'en tirer tout ce que la plante en pourra fournir, & ils vous dureront long-temps.

Quant aux Pois de la petite espece, comme blancs, verts, gris, hastifs, nains, & à cul noir, vous les pourrez semer en plein champ à la charruë; d'autant que ne faisant pas grand ramage, ils ne s'étoufferont pas.

On les seme en deux façons; en gueret frais labouré, qui aura une premiere façon avant l'Hyver, ou bien sur rayes; c'est-à-dire qu'àvant que de labourer la terre, l'on seme les Pois sur le champ, puis en faisant les rayes la semence tombe au fond de chaque raye, & avec l'aide du Soc, est recouvert par la terre qui se retourne dessus.

Cette maniere de labourer se pratique pour deux fins: l'une pour les loger fraîchement quand la terre est trop legere; & l'autre pour empêcher les pigeons de les manger: car à ceux qui ne sont que hersez sur le gueret frais, ils y gratent comme de poules, & mangent la plûpart de la semence.

Il y a encore une autre methode de semer des Pois, que les Picards pratiquent: ils ont une forme de Houë platte à la maniere des

vignerons d'auprès Paris, dont les vignes ſont dans les terres glaizes, ou dans les ſablons : cet outil eſt tout ſemblable à leurs houës, quand ils les quittent, lorſqu'elles ſont trop uſées par les côtez faiſant une pointe dans le milieu : & pour vous en donner une intelligence plus facile, il reſſemble proprement à un ſoc de charuë, à un tourne-oreille, & s'en ſervent de même façon que l'on laboure les guerets à tourne-oreille ; c'eſt-à-dire qu'ils ne font aucuns ſillons, ou ſentiers, non plus qu'aux guerets où il n'y a que celui qui diviſe le voiſin d'avec le voiſin.

En terre labourée depuis peu, déchargée de toutes mauvaiſes herbes, & bien redreſſée, ils font une raye avec ce Huet:(ainſi le nomment-ils) en reculant & attirant la terre, elle ſe ſépare de deux côtez ; dans ce rayon ils y ſement des Pois à diſtance raiſonnable ; puis en commençant un ſecond, le Huet recouvre de terre celui qui eſt enſemencé, puis le troiſiéme, le ſecond, & ainſi en continuant juſqu'au bout de leur piece : cette maniere eſt expeditive & commode pour les pouvoir biner avec facilité ſans marcher deſſus, lorſqu'ils ſont déja forts : ils ſe ſervent auſſi de cette maniere de ſemer aux Féves de toutes eſpeces, raves, ozeilles, poirées, & beaucoup d'autres herbages profondant dans la terre plus aux unes qu'aux autres, ſelon la force de la ſemence.

Les Pois de tous les mois, (ainsi dits parce qu'ils durent presque toute l'année, fleurissant continuellement) vous les semerez à l'abri du mauvais vent en quelque endroit de votre Jardin, pour en avoir de bonne heure.

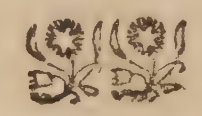
Pour leur gouvernement il n'y a autre curiosité qu'aux autres, sinon de couper proprement les cosses étant en vert, n'y en laissant secher aucune, & à mesure que vous verrez qu'il y aura quelque jetton duquel vous ne pourrez plus esperer des escosses, le couper.

Il faudra avoir grand soin de les arroser particulierement durant le mois d'Août, leurs ferez un abri avec de paillassons durant les grandes chaleurs, pour les garantir de la force des rayons du Soleil.

Les Lupins ou Pois Taulpins,) ainsi dits à cause que la Taulpe fuit le lieu où ils sont semez (sont plats & ronds comme une bâle de pistolet applatie. Dans les Galeres on les appelle Pois d'Esclaves ; d'autant que l'on en nourrit les Forçats : ils sont amers au goût, & veulent tremper long-temps avant que l'on les fasse cuire : ils viennent par gousses attachées à la tige comme des Féves, & chargent beaucoup. En Espagne ils en sement des champs entiers, & en nourrissent le bêtail.

Ils veulent être semez en rayon à quatre doigts l'un de l'autre, & quatre rayons à chaque planche ; veulent aussi la terre mediocre.

Les Lentilles se sement en même-temps que les Pois, en gueret frais labouré: si vous lui avez donné un premier labour avant l'Hyver, elles en viendront beaucoup plus belles. La terre sabloneuse leur est agréable: l'on les cueïllira étant mûres, & on les laissera javeler; vous les pourrez laisser en grange tant que vous voudrez sans les battre; d'autant que les Souris ne les mangent point, ni elles ne sont pas sujettes aux vers comme les Pois, qui en sont continuellement rongez tant qu'ils sont dans la cosse; c'est pourquoi il faudra user de diligence à les faire battre promptement. Certains au sortir du champ par un beau jour, les battent dans la ruë sur une belle place au grand Soleil, qui ayde beaucoup à les faire escosser: car de les engranger, c'est beaucoup de peine; outre qu'ils se resuent, comme toutes sortes d'autres grains, & ramollissent leurs cosses; ce qui fait qu'elles ne se battent pas si bien. Vous pourrez pourtant engranger des grises pour les donner aux chevaux en gerbe; cela les desagace & restaure s'ils sont décheus & extenuez.



SECTION

SECTION VII.

Des Oignons, Aulx, Ciboules, Porreaux, Herbes odoriferantes, & autres commoditez du Jardin, qui ne ſont pas compriſes aux Chapitres précedens.

L'Oignon ſe trouve de trois couleurs ; le blanc, le pâle & le pourpré rouge : je dis de trois couleurs ; car je n'entends pas que ce ſoient trois eſpeces differentes, veu qu'ils ſont preſque ſemblables au goût ; laiſſant à juger de leurs qualitez aux ſimpliſtes.

Outre que je vous ai fait ci-devant ſemer des Oignons avec du perſil, vous en ſemerez encore d'autres ſur quelque planche à part : & quand il ſera gros comme le tuyau des plumes des poules, vous le pourrez replanter en rayon au plantoir, afin d'en avoir de très-gros.

Si vous en laiſſez ſur la planche où vous l'aurez ſemé, il deviendra plus petit, & ſe montrera plûtôt hors de terre en ſa ſaiſon, que celui qui aura été replanté.

Durant les grandes chaleurs d'Eſté il voudra monter à graine, ce qu'il faut prevenir en pliant aux pieds le montant : cela s'arrêtera, & fera groſſir l'Oignon.

Quand vous verrez qu'il ſera hors de terre, & qu'il aura la feüille bien ſéche, & qu'il ſera, comme l'on dit, bien aouſté, alors vous l'en-

leverez entierement, recherchant jusques aux plus petits dans la planche avec la binette, & le laisserez quelque jour seicher par monceau sur le gueret, pour aprés être serré dans un lieu temperé des qualitez de l'air, tirant plûtôt au sec qu'à l'humide.

Pour la semence, vous choisirez des plus gros qu'aurez reservé; & les gelées étant passées, vous les planterez en bonne terre bien fumée & déchargée de pierres, qui est la vraye terre que desirent les Oignons. Vous vous servirezde votre Huet pour cet effet, en sillonnant la planche où vous les voulez mettre, non en long, mais en travers, & assez profondement; puis aprés vous poserez vos Oignons au fond de la raye à un bon demi pied l'un de l'autre, & le recouvrirez en faisant un second rayon; & ainsi un troisiéme & un quatriéme, continuant de même jusques au bout de votre planche.

Quand il est en graine, il est fort sujet à être renversé des vents, à cause de sa charge & la foiblesse de son tuyau, qui se rompt ou courbe facilement, laissant tomber sa tête à terre, qui pourrit la graine au lieu de la mûrir; c'est pourquoi l'on y remediera en faisant comme une petite barriere tout autour de la planche, ainsi que j'ai dit aux Salcifix, ou bien mettant des petits pieux d'espace en espace, à chacun desquels vous lierez quatre ou cinq tuyaux,

les approchant & penchant doucement sans les rompre s'il se peut.

La tige étant seche, & la tête faisant paroître la graine à découvert, donne un témoignage de sa maturité ; c'est pourquoi vous l'arracherez, & aprés avoir coupé tous les tuyaux, vous mettrez secher les têtes sur quelque nappe, mettant à part la graine qui tombera d'elle-même sur la nappe, comme la meilleure & la mieux conditionnée: puis quand le tout sera bien sec, vous les broyerez dans vos mains, en retirant avec patience & à force de secher, le plus que vous pourrez.

Si vous ne la voulez broyer à l'heure même, vous lierez les têtes par bouquets, & les pendrez dans votre serre : elle se conservera & augmentera en bonté, n'en prenant qu'à votre besoin.

Il y a tant de tromperie à achêter de cette graine, que je vous conseille de n'en prendre pour semer que de la vôtre, si ce n'est que quelque ami vous en envoye pour vous renouveller ; car il y a des Marchands qui la vendent trop vieille, & par consequent incapable de germer, ou bien ils l'échaudent : pour connoître la bonne, il en faut mettre une pincée dans quelque écuelle, y mettre de l'eau, & la faire infuser sur de la cendre chaude ; en peu de temps elle poussera son germe si elle est bonne, sinon il la faudra rejetter.

Les Ciboules de toutes ſortes, depuis la plus groſſe juſques à la Civete d'Angleterre, ſe plantent de cuiſſes, en mettant quatre ou cinq enſemble pour en faire une touffe ; & ſelon la groſſeur de la Ciboule, vous les éloignerez, ni ayant autre ſoin pour les gouverner que les bien ſarcler, biner, & ſi vous voulez fumer avant l'Hyver.

On les pourra laiſſer en leur planche tant d'années que l'on voudra ; la plante groſſiſſant toûjours par les cayeux qu'elle jette en abondance.

Il ſera bon pourtant de trois ou de quatre ans l'un, de la relever & de la planter en un autre endroit ; d'autant que la terre s'ennuye d'être chargée d'une même ſorte, & s'effrite de la qualité la plus au gré de la plante, ne la rendant que langoureuſe & debile, ſi elle y ſéjourne plus long temps.

L'Ail ſera gouverné comme l'Oignon ; le vrai temps de le planter eſt à la fin de Février : le temps de le plier ou noüer ſes tuyaux, eſt à la ſaint Pierre de Juin, & le temps de le lever de terre, à la ſaint Pierre d'Août, ſuivant le proverbe des vieux Jardiniers : A la ſaint Pierre ſeme tes aulx, à la ſaint Pierre plie tes aulx, à la ſaint Pierre recueïlle tes aulx.

Quand vous les aurez amaſſez, vous les laiſſerez bien ſecher par monceaux ſur le gueret, puis à la fraîcheur du matin vous les lierez

avec leurs feüilles mêmes, par douzaines, & leur laisserez passer la journée au beau Soleil, avant que de les porter au grenier ou en la serre, les pendant aux solives du plancher, pour les conserver plus sechement.

Les Eschalotes, ou Appetits, seront menagées comme les Ciboules, replantant les petits cayeux pour les faire grossir; & au mois d'Août vous retirerez de terre ce que vous en voudrez serrer, les mettant en même lieu que les aulx.

Le Porreau sera aussi menagé de la même façon que l'Oignon, & replanté en rayon au plantoir, le plus avant que l'on pourra, afin qu'il ait le blanc plus long; même il ne faudra remplir le rayon que quelque temps après jusques à ce qu'il soit grandi; cela allongera encore le blanc: l'on y fait une autre façon de plus, qui est au bout de leur accroissement: on les couche dans leur rayon, les uns sur les autres, ne leur laissant sortir que bien peu de la feüille, ce qui est dans la terre blanchit; & ainsi un Porreau est allongé de beaucoup, & fait autant de profit que deux autres.

Pour la graine vous reserverez les plus beaux & les plus longs, que vous planterez au renouveau; & étant montez, vous les entourerez de pieux & palissades, comme les Oignons, de crainte que les têtes ne tombent à terre.

Quand elle ſera mûre, vous la couperez, ſecherez, ou ſerrerez par bouquets ou autrement, tout ainſi que l'Oignon.

Les Herbes odoriferantes, & autres que vous devez principalement avoir dans votre Jardin, ſont celles qui ſe mettent en ſalades & dans les apprêts de cuiſine, laiſſant les autres à volonté, comme Souchet, Baſilic, Lavande, Garderobe, Yſope, Melyſſe, Camomille & autres : nous traiterons ici ſeulement de celles dont vous devez être pourvûs.

Pour les ſalades, le Baume, l'Eſtragon, la Perce-pierre, le Creſſon Alenois, la Corne de Cerf, la Pimpinelle & la Trippe-Madame, ſont celles que l'on y employe d'ordinaire, conjointement avec celles que j'ai decrites aux Sections précedentes ; la ſalade êtant tant plus agréable, qu'il y a de diverſitez d'herbes qui la compoſent.

Certaines de ces herbes ſe ſement, & d'autres ſe plantent de racine, quoiqu'elles portent preſque toutes de la graine, mais non pas ſi valleureuſe que le plant enraciné.

Celles qui ſe ſement ſont la Corne de Cerf, la Pimpinelle & le Creſſon : les autres ſe plantent avec racine, & toutes ſe gardent fort bien dans la terre, y paſſant l'Hyver.

Vous pourrez les laiſſer tant d'années que vous voudrez au lieu où vous les aurez ſemées & plantées, ni ayant autre ſoin que de

les biner, & en labourer les sentiers, de crainte que les méchantes herbes ne les étouffent.

Les autres qui se portent à la cuisine, sont le Thym, la Sarriete, la Marjolene de deux especes, la Saulge aussi de deux especes, & Romarin : toutes lesquelles plantes sont assez faciles à faire venir, & vous en fournir plus que suffisament.

La Regalisse ne sera oubliée, pour la necessité de ceux qui ont besoin de boire de ptysanne : mais si vous en mettez dans votre Jardin, placez-la en lieu où elle ne puisse nuire ; car si elle trouve la terre à goût, elle se trainera & profondera beaucoup plus que ne fait le Chiendent, vous donnant grande peine à la chercher, en cas que vous la voulussiez entierement arracher.

Elle vient aussi bonne par toute la France, que celle que l'on apporte d'Espagne.

Pour vous en fournir, vous prendrez du plant enraciné, que coucherez dans la terre à quatre bons doigts de profondeur, & vous ne la laboutrerez point, mais la binerez & sarclerez seulement pour la faire mieux profiter.

Le Thym se seme & replante de plant enraciné, d'une touffe, en faisant plusieurs brins avec racines, éclattant seulement le pied ; & il le faut planter avec le plantoir large, ainsi que l'on fait en toutes sortes de bottures.

La Sarriete se seme tous les ans, c'est pour-

quoi il faudra être soigneux d'en recueïllir la graine ; & l'herbe étant sechée, sera conservée pour les assaisonnemens.

De la Marjolene. Il y en a de franche & d'Hyver ; la franche ou petite est fort tendre à la gelée ; partant l'on sera soigneux d'en serrer la graine, pour en resemer tous les ans : celle d'Hyver ou la grande, se pourra perpetuer en quelque lieu que vous voudrez.

Les Saulges franches & bâtardes reprennent parfaitement bien de botture & des branches éclatées de leur souche avec racines.

Le Romarin se plante aussi de botture & de plant enraciné éclatté de sa souche.

Le Fenoüil doux & l'Anis, qui sont plantes qui se sement & gouvernent sans beaucoup de soin, ne seront oubliez en votre Jardin.

Contentez-vous du peu d'instruction que je vous donne de ces plantes odoriferantes : la crainte que j'ai eu de trop grossir notre Volume, à fait que j'ai passé assez legerement pardessus : il reste maintenant pour conclurre ce traité, d'y ajoûter quelques plantes & arbustes portant fruits necessaires en votre Jardin.

Les Fraises sont de quatre sortes : Blanches, grosses Rouges, Caprons, & petites Rouges & sauvages.

Pour ces dernieres qui sont les petites, vous ne vous en mettrez beaucoup en peine, si vous êtes proche des bois ou elles abondent ; car

les enfans des villageois en apportent assez, pourveu que vous leur donniez quelque peu de chose ; & si vous êtes éloignez de ces petites douceurs, vous en pourrez faire de petits tapis fort étroits dans le milieu de quelques-unes de vos allées, sans aucun soin ni autre peine que de les planter, envoyant seulement querir du plant en motte où vous sçaurez qu'il y en aura, ou bien de les semer, qui est jetter dessus ce tapis l'eau dans laquelle vous aurez lavé vos Fraises avant que de les manger.

Pour les grosses Fraises blanches, rouges, Caprons, vous les planterez par planches, quatre rangées à la planche, & chaque planche à un pied & demi l'une de l'autre : le meilleur plant est de prendre des traînasses qu'elles font durant l'Esté, & en mettre trois plantes dans chaque trou que vous ferez avec le plantoir. Le vrai temps de les planter est dans le mois d'Août, lorsque ces traînasses sont fortes, & ont pris racines par les nœuds, formant à chacun une petite plante.

Pour leur gouvernement, on les laboúrera, sarclera & binera soigneusement.

Pour avoir du plus beau fruit, & du plus net, l'on mettra à chaque plante un petit paisseau, y liant doucement les montans de chaque plante avec du foarre : cela fera qu'outre que le fruit en sera plus gros, les Limats, Crapaux, Grenoüilles & autres animaux nuisibles

ne s'y logeront pas, ce qu'ils feroient si la plante rampoit par terre, & en mangeroient une bonne partie, attaquant toûjours les plus belles.

Au temps qu'elles jettent leurs traînasses, il les faudra châtrer avec soin, n'y laissant que celles que vous destinez pour avoir du plant.

Vous en ferez tous les ans quelques nouvelles planches, rüinant celles qui auront plus de quatre ou cinq ans, comme commençant à décheoir de leur bonté & grosseur.

Il sera bon de les fumer du petit fumier un peu auparavant les grandes gelées, afin de les ameliorer, coupant toutes les feüilles, comme j'ai dit à l'Ozeille.

Pour la terre qu'elles desirent, le sablon leur est plus à goût que la terre forte: c'est pourquoi vous choisirez la partie de votre Jardin la plus sabloneuse pour les y loger.

Si vous voulez avoir des Fraises dans l'Automne, vous n'avez qu'à couper toutes les premieres fleurs qu'elles pousseront, & les empêcher de fructifier: elles repousseront d'autres fleurs après, qui porteront leur fruit en arriére saison.

Des Flamboises. Il s'en trouve de deux couleurs, de blanches & de rouges: elles se plantent de plant enraciné, éclattant une souche en plusieurs brins, & les plantant à quatre doigts l'une de l'autre en rayon ouvert, qui

eft la hauteur du fer d'une bêche, comme j'ai dit ci-devant, quand j'ai traité de la maniere de dreffer la Pepiniére, où je vous renvoye pour plus abreger.

Il n'y a autre foin outre les labours, que de tailler le bois mort, & ôter les jets qu'ils poufferont dans les fentiers & entre deux rangs. Si vous voyez pourtant qu'à force de pouffer ils s'étouffaffent, vous les foulagerez en coupant les nouveaux jets, & laifferez les vieux comme les plus francs & capables à porter fruit.

Les Grozeilles font de deux efpeces; des groffes & petites blanches qui ont des picquerons.

Et d'autres rouges blanches & perlées, fans picquerons, que l'on nomme en Normandie des Gadelles.

Elles fe veulent toutes planter & gouverner comme les Flamboifes; c'eft pourquoi je ne m'y arrêterai pas davantage.

Les Champignons & toute autre efpece femblable, que les Italiens appellent d'un nom commun à tous, *Fongi*: nous les diftinguerons en notre langue, en les nommant Champignons des bois, qui font ceux qui viennent à la rive des Forêts, qui font très-larges. Champignons de preds ou pâtures, qui font ceux qui croiffent où le bêtail paît ordinairement, & ne pouffent guére qu'après les premiers broüil-

lards d'Automne : ce sont ceux que j'estime les meilleurs, tant à cause de la beauté de leur blanc par dessus, que de leur couleur vermeille par-dessous : outre ce ils sont encore de fort bonne odeur, ce que n'ont pas les autres, les Champignons de Jardin qui poussent ordinairement sur les couches, & les Mousserons qui ne viennent qu'au commencement du mois de Mai dans les bois cachez sous la mousse, d'où ils empruntent leurs noms de Mousserons.

De toutes ces especes, il n'y a que celle sur couche que vous puissiez faire venir dans vôtre Jardin : Et pour ce faire on dressera une couche avec du fumier de mulet ou d'âne, en mettant dessus quatre doigts de menu fumier, dit terras ; & après que la grande chaleur de la couche sera passée, l'on jettera dessus toutes les épluchures & l'eau ou l'on aura lavé ceux que l'on apprêtera à la cuisine, même tous les vieux & mangez des vers ou limats : cette couche vous en produira de très-bons & en fort peu de temps. Cette même couche vous pourra servir deux ou trois ans, & sera bonne à en faire d'autres.

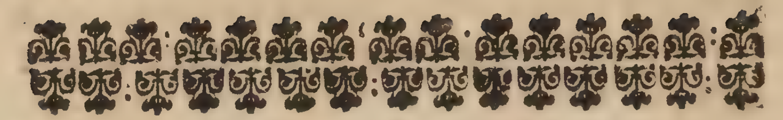
Si vous jettez de cette eau des laveures sur les couches à Melons, elles vous en pourront aussi produire : je me suis laissé dire qu'il y a des pierres qui étant mises dans le fumier ont la vertu d'en produire en fort peu de temps,

& qu'il y a des curieux qui ont de ces pierres : je m'en rapporte à l'experience qu'ils en ont faite.

Pour les Morilles & les Truffes, il n'y a qu'en certains lieux où elles viennent naturellement.

Je crois vous avoir enſeigné tout ce qui ſe peut cultiver dans les Jardins, au moins ce qui ſe mange le plus communement en notre France Pariſienne ; les autres Provinces ayant d'autres plantes dont ils nous donnent les dépoüilles à ſi bon marché, qu'elles ne valent pas la peine de les cultiver ; comme par exemple, les Capres : ce n'eſt pas qu'elles ne viennent fort bien en ces quartiers, mais elles ſont embarraſſantes, occupant un grand lieu pour peu de rapport, & venant mieux entre les pierres de quelque vieille mazure, qu'en tout autre lieu ; c'eſt une trop grande peine de s'aſſujettir à en cueïllir les fleurs pour les confire au ſel, & elles vous reviendroient à beaucoup plus d'argent que vous ne les acheteriez chez les Epiciers.

Finiſſons ce traité & montrons à preſent la maniere de conſerver en ſon naturel, & confire tout ce que vous recueïllirez de votre Jardin, ſelon l'ordre des ſections & des articles, comme vos fruits, herbages & legumes ſont en leur rang dans ces deux premiers Traitez.



LE NOUVEAU JARDINIER FRANÇOIS.

III. ET DERNIER TRAITÉ.

SECTION PREMIERE.

De la maniere de conserver les Fruits en leur naturel.

IL n'y a rien qui touche plus vivement les sens, que de voir dans le profond de l'Hyver des fruits aussi beaux & bons, & même meilleurs que quand on les a cueïllis. Et lorsqu'il semble que les Arbres soient morts pour ne plus reverdir, & que par la rigueur du froid votre Jardin est tellement dépoüillé de tout ce qui l'embellissoit, qu'il paroît plûtôt un desert qu'un lieu de delices ; c'est alors que vous goûtez vos fruits avec beaucoup plus de contentement que dans l'Esté : car par la trop grande quantité & diversité, ils vous sont plûtôt à dégoût qu'a-

gréables. C'est donc pourquoi il nous faut essayer de vous montrer les moyens les plus certains & les plus faciles pour les bien conserver tout le long de l'Hyver, & même jusques à ce que les nouveaux vous incitent à quitter les vieux. Car il est des fruits comme des Vins: ceux que l'on boit les premiers, sont les plus délicats & les plus seves; & ceux que l'on garde pour l'arriére saison sont les plus fermes ou rudes: neanmoins dans leur temps très-agréables; mais si-tôt que les nouveaux sont faits & en boëte, l'on quitte les vieux qui auparavant étoient estimez très-excellens. De même aussi, si-tôt que les nouveaux fruits approchent de leur maturité, l'on abandonne ceux de l'année précedente, & un plat de Fraizes, de Cerizes (quoique toutes vertes) ou de Poires de Hastiveau, sera preferé à la meilleure Poire de Bon-Chrêtien que vous ayez.

Pour parvenir à notre intention, il sera bon de choisir quelque lieu dans votre Logis qui soit commode pour en faire un Fruitier, ou reservoir, qui ait les fenetres & ouvertures petites, à cause de la gelée & du grand chaud, lesquelles vous tiendrez toûjours bien fermées, n'y laissant entrer aucun air, & ne vous en servant que pour la clarté, refermant tous les volets quand vous en sortirez: même quand il n'y en auroit aucun, & que la

porte fût petite & basse ; ce seroit encore le meilleur, la tenant fermée si-tôt que vous serez entré dedans.

Le lieu étant destiné pour votre Fruitier, vous le ferez garnir d'aix en tablettes tout autour : en cas que le lieu soit grand, & que l'on puisse faire dedans des monceaux ou mijols des fruits les plus communs, que l'on destine pour les Valets ; & en cas qu'il soit petit, vous vous contenterez d'en mettre de trois côtez, reservant le quatriéme pour placer vos mijols.

Ces aix seront posez sur des consoles de bois ou de fer, bien fortes à cause de la charge, deux côté à côté, pour faire la largeur de deux pieds : vous y cloüerez une petite latte par devant, de crainte qu'en maniant les fruits ils ne coulent & tombent. Vous laisserez trois pieds de vuide par bas, pour mettre les petits monceaux de fruits les moins precieux, en les distinguant & separant selon leurs especes ; continuerez des rangs des tablettes, jusqu'au plancher d'en-haut, les poussant les uns sur les autres à distance de neuf à dix pouces.

Pour votre plus grande commodité, vous aurez un degré de bois facile à vous élever, jusques à la plus haute tablette, quand vous visiterez vos fruits, une échelle n'étant si commode, & blessant beaucoup plus les pieds : outre le danger qu'il y a qu'en vous avançant & allongeant trop pour attein-

dre souvent en quelque lieu éloigné, l'échelle pourroit glisser ou tourner.

Le temps venu de cueïllir vos fruits de garde, que vous connoîtrez en plusieurs façons, ou quand ils commencent à tomber d'eux-mémes, ce qui arrive ordinairement après les premieres pluyes d'Automne, quand l'arbre rafraîchi & humecté renfle son bois & détache les fruits ; ou quand les premieres gelées vous avertissent de les terrer ; ou pour un temps plus prescrit, dans les décours de la Lune d'Octobre (ceci soit dit pour les Poiriers & Pommiers seulement) commençant à cueïllir les plus tendres les premiers, & finissant par les plus fermes, pour leur donner plus de loisir qu'aux autres à s'achever de mûrir.

Il y a quelques fruits qui ne se veulent manger que mols, comme les Poires de Grosmenil, les Cormes, Alizes, Azerolles, & autres, lesquels vous laisserez à l'arbre tant que vous verrez que tombant en quantité d'eux-mêmes, ils vous obligent à les serrer.

Pour les Nesfles, le vrai temps de les cueïllir est à la saint Luc, afin d'obéïr au proverbe.

Quand vous cueïllirez vos fruits, il faudra avoir des corbeilles d'ozier bien fortes, pour être portées pleines par deux hommes, & vous mettrez un peu de foarre ou mousse au fond, pour empêcher que le poids de celles de dessus ne froisse celles de dessous contre la corbeille.

A meſure que vous détacherez vos fruits ; vous en ferez élection, mettant les gros, les moyens, & ceux qui ſont tombez d'eux-mémes, ou que vous aurez abbattus en cuëillant les autres, chaque ſorte en ſa Corbeille à part : je ne parle point ici des petits, ou trognonnez ; car je ſuppoſe que vous en aurez déchargé vos arbres long temps auparavant, & dès-lors que vous avez connu qu'ils ne pouvoient profiter, afin de donner plus de nourriture aux beaux.

Les Pommes percées de vers, ſeront auſſi miſes avec celles qui tombent, pour être mangées des premieres.

A meſure que vous cuëillirez vos fruits ; vous les porterez dans votre Fruitier, & rangerez les plus precieux ſur vos tablettes, ſans qu'ils ſe touchent, mettant un peu de mouſſe deſſous, diſtinguant les beaux d'avec les moindres, par tablettes particulieres, & mettant les tombez & vereux en monceau, ainſi que je viens de dire.

Quant aux Poires de Bon-Chrêtien, elles ſe veulent cuëillir avec plus de ſoin que les autres ; car celles qui ſont belles & bien colorées, rouges d'un côté, jaunes de l'autre, il leur faudra ſceller le bout de la queuë avec de la cire d'Eſpagne pour arrêter la ſeve qu'elle ne s'évapore ; puis aprés on les envelopperа de papier bien ſec, & on les mettra ou dans des boiſſeaux couverts, afin qu'elles prennent une

belle couleur blonde, étant étouffées dans ces boiſſeaux.

Vous pratiquerez le même aux Poires de double-fleur, Cadilhac, de Thoul, & autres greffées ſur le Coignaſſier, prennant couleur dès l'arbre : car quant à celles qui ſont greffées ſur le franc elles demeurent ordinairement vertes : c'eſt pourquoi ſans y apporter tant de peine, il n'y aura qu'à les ranger ſur la tablette comme j'ai dit ci-deſſus.

Les plus curieux ont une armoire qui ferme extrêmement bien, dans laquelle ils mettent leurs Poires de Bon-Chrêtien ; elle eſt garnie de tablettes, & ſur chaque tablette il y a de petites tringles de bois qui ſe croiſent en forme de treillis, dont les quarrez ſont à peu près de la grandeur qu'une belle Poire peut être groſſe : ſur chaque quarré ils y mettent une Poire à part, de crainte qu'elles ne ſe touchent ; & s'il y en a quelqu'une pourrie, qu'elle ne gâte la voiſine : ils tiennent cette armoire toûjours bien fermée ; même ils colent des bandes de papier au tour des Guichets, pour empêcher entierement l'air d'y entrer, n'y regardant que quand ils en veulent prendre ; cela les étouffe, & leur fait prendre une très-belle couleur : mais auparavant que de les enfermer ils laiſſent les Poires 5. ou 6. jours dans les corbeilles telles que l'on les a rapportées du Jardin, afin qu'elles ſe reſſuent,

Pour les fruits qui se mangent mols, il les faut mettre en mijol; & s'ils ne mûrissent assez promptement, dans un sac de bled, & les ferez blutter par deux personnes: le hurtement qu'ils se feront les uns contre les autres, les avancera beaucoup de mûrir.

Les Raisins Musquats ou autres communs, se conservent en plusieurs façons, ou en les rangeant simplement sur du foarre, en les pendant à des cerceaux au plancher, & les couvrant par dessus avec du papier pour les garantir de la poudre; ou en les mettant avec de la bâle d'avoine, ou de la cendre dans des Tonneaux.

Je laisse ici plusieurs manieres curieuses d'en conserver, comme lorsque la grappe est en fleur, la faire entrer dans un boccal de verre; puis étant mûre, la couper, sceller la queuë, & l'attacher en sorte qu'elle panche dans le boccal sans y toucher, & aussi-bien boucher l'entrée du boccal avec de la cire molle, en sorte qu'il n'y entre aucun air: cela conserve la grappe jusques aux nouvelles.

Il y a encore beaucoup d'autres moyens que je méprise, à cause du peu de profit que l'on en tire, & de l'embarras & dépense qu'il y faut faire.

Quoique je n'aye pas ci-devant enseigné comment il se faut fournir de Musquats de toutes les couleurs, ce n'est pas que je l'igno-

re ; car j'en ſuis amplement pourvû : mais comme c'eſt une plante qui ſe veut gouverner ainſi que les autres vignes, j'en laiſſe le ſoin à mes Vignerons, qui dès leur jeuneſſe ſont nourris au travail de la vigne, l'experience leur faiſant connoître les ſubjections neceſſaires, que les Jardiniers n'obſerveroient avec tant de précautions qu'eux ; particulierement au planter & à la taille, qui ſont les ſeules façons que je leur fais faire, & dont je me trouve fort bien.

Je vous dirai ſeulement ſur ce ſujet, que les Mouches de toutes ſortes, comme Abeilles, Gueſpes & autres, les Foüines, Lers & Rats verets ſont extrêmement friands de ce Raiſin quand il eſt bien mûr : pour y remedier il faut mettre des aulx à demi eſcachez en pluſieurs endroits de votre Treille, & aſſez proche des grappes : leur forte odeur les en chaſſera.

Le plus grand aſpect du Soleil de midi, & l'abri de quelque muraille, eſt le vrai lieu que deſirent les Muſcats.

Pour conclurre cette Section, je vous avertirai de viſiter ſouvent votre Fruitier, afin que s'il y a quelques fruits qui ſe pourriſſent, que vous les ôtiez, car par leur attouchement ils gâteroient les plus ſains : s'il s'en trouve quelqu'un qui ſoit rongé des Souris, vous ne l'ôterez pas de ſa place ; tandis qu'il y aura dequoi manger à celui-là, elles ne touche-

ront point aux autres, mais tendez des Souriciéres proche de là, afin de les prendre: car d'y laisser entrer les chats, ils derangeroient tous vos fruits, & feroient leurs ordeures dedans les mijols & sur les tablettes.

SECTION II.

Des Fruits sechez.

IL y a quantité de Fruits que nous sechons au four, que l'on secheroit au Soleil en païs chaud, comme en Provence, les Brignolles: en Languedoc, les Passerilles ou Raisins: mais puisque la froideur du Climat nous oblige à nous servir du four, je traiterai ici de quelle façon chacun veut être seché.

Commençant par les Cerizes, Guines & Griottes, comme par les premiers que la saison nous presente, vous les choisirez bien mûres, grosses, & qui ne soient point tournées: vous les poserez sur des clayes, les rangeant côté à côté le plus proprement qu'il se pourra sans qu'elles soient les unes sur les autres, y laissant les queuës & les noyaux; puis vous les mettrez dans le four, qui sera temperé de chaleur, comme quand on a tiré le pain d'une fournée; & les y ayant laissées, tant qu'il aura de la chaleur, vous les retirerez & les remuërez toutes, en les changeant de place, afin qu'elles sechent parfaitement: puis vous re-

chaufferez le four, les y remettant tant de fois, que vous reconnoissiez qu'elles soient suffisament sechées pour être gardées. Vous les laisserez refroidir en monceau un jour entier ; après vous les lierez par bouquets, & les serrerez dans des quaisses ou boisseaux bien fermez.

Les Prunes seront sechées comme les Cerizes, & ne seront cuëillies que très-mûres : les meilleures à secher sont celles qui tombent d'elles mêmes ; car elles auront plus de chair, & seront plus agréables au manger que celles que vous détacherez de l'arbre, qui gardent toûjours quelque verdeur.

Pour les plus excellentes à faire Pruneaux, on choisit les Imperiales, Dattes, sainte Catherine, Diaprées, Perdrigon, Cypre, Brignolles, Damas de toutes les sortes, & saint Julien pour le commun du Logis.

Si vous voulez accommoder des Prunes à la façon de Brignolles, il vous faut choisir de quelque belle espece de vos Prunes ; comme de Perdrigon, d'Aricot, Moyen d'œuf, Brignolles, ou autres qui auront la peau blanche : les pêler sans coûteau, en tirant la peau qui quittera aisément la Prune, si elle est bien mûre ; puis ôter les noyaux sans rompre le fruit, comme j'enseignerai ci-après en parlant des Abricots, faire boüillir ces peaux avec peu d'eau, passer le tout par un gros linge : dans ce jus, qui sera en consistence de sirop, trem-

per vos Prunes à chaque fois que vous les mettrez au four, en les applatissant autant de fois : si votre jus n'est assez en sirop, vous prendrez du jus des Gadelles blanches bien mûres, cela rendra votre sirop fort épais & bien lié.

Les Provençaux au lieu du four les mettent à des branches d'Epine, à chaque picqueron une, & les laissent ainsi secher au Soleil.

Les Pêches s'accommodent de la même façon que les Prunes, mais il les faut cueïllir sur l'arbre ; car celles qui tombent, outre qu'elles sont trop mûres, elles se font des meurtrisseures, qui ne secheront qu'à grande peine, & seroient désagreables au manger : avant que d'ôter les noyaux, vous les mettrez une fois au four pour les amortir ; puis vous les fendrez proprement avec le coûteau, tirerez le noyau, les ouvrirez & applatirez sur quelque table, afin que les mettant au four elles se sechent aussi-bien par dedans que par dehors, à cause de leur grande épaisseur ; & au dernier coup qu'elles sortiront du four, étant encore toutes chaudes, vous les refermerez & applatirez pour leur redonner leur premiere forme.

Les Abricots seront aussi cueïllis sur l'arbre bien mûrs, il ne sera besoin de les ouvrir pour leur ôter les noyaux ; mais seulement les pousser proprement par l'endroit de la queuë,

&

& ils ſortiront par le bour. En les ſechant l'on ne les ouvre pas comme les Pêches, mais on les laiſſe entiers, ſe contentant de les applatir, afin qu'ils ſechent également, & qu'ils s'arrangent mieux dans les Boëtes.

Les Poires ſe ſechent pêlées & ſans pêler, tout de la même maniere que j'ai enſeigné ci devant : étant pêlées, elles ſont beaucoup plus délicates, & l'on ſe ſert des peaux pour les tremper dans le jus, ainſi que j'ai dit aux Prunes : on leur laiſſe la queuë & la tête en les pêlant ; il ne s'agit que de choiſir des bons fruits, les plus délicats & les plus muſquez : comme l'Orange, le Bon-Chrêtien d'Eſté, la Muſcadille, le gros Muſcat, le Rouſſelet, le Bezydery, & cent autres qui ſe trouveront excellens.

La Poire ne veut pas être cueïllie trop mûre ; car cela la rend molaſſe.

En vendanges vous pourrez mettre parmi vos pelures du vin blanc doux au lieu d'eau : & auſſi quand ce ſera la ſaiſon des cydres, y mettre du poiré doux ſans eau.

Les Pommes ſe ſechent ordinairement ſans pêler, & ſe coupent par moitiez, ôtant le trognon : vous pourrez en faire boüillir quelques-unes pour en tirer le jus, afin d'y tremper celles que vous voudrez ſecher.

Les Raiſins de toutes ſortes, Muſcats & autres, ſeront auſſi ſechez au four ſur la claye,

n'ayant autre ſujection que de ne leur donner trop de chaud, & les tournant ſouvent, afin qu'ils ſechent également. Les Languedociens les paſſent dans la leſſive avant que de les ſecher au Soleil.

Je mettrai auſſi au rang des fruits ſecs les Féves vertes, leſquelles bien apprêtées avec quelque peu de Sarriete ſeche (qui eſt le vrai aſſaiſonnement des Féves) paſſeront pour nouvelles.

Pour les ſecher vous prendrez des tendres, qui ont encore la peau ou robe verte, & non pas blanche : vous leur ôterez cette robe (ce qu'on appelle à Paris fraizer) puis les mettrez ſecher au Soleil ſur des papiers, en les remuant pluſieurs fois le jour : vous les retirerez le ſoir dans le Logis, & les remettrez tous les jours au Soleil, juſques à ce que vous reconnoiſſiez qu'elles ſeront bien ſeches, qui ſera en peu de temps, ſi le Soleil n'eſt couvert de nuées ; étant ſeches on les ſerrera dans des boiſſeaux couverts, les gardant de toute humidité.

Il les faudra laiſſer tremper ou infuſer dans l'eau tiéde environ demi jour auparavant que de les mettre cuire.

Pour les Pois verts, on choiſira des plus tendres, étant tirez de leur coſſe, ſeront mis ſecher comme les Féves ; avant que de les cuire, vous les mettrez tremper en eau

tiéde, ajoûtant à leur cuiſon une poigné de feüilles de Pois nouveaux, ſi vous en avez en vert, la liant avec du fil, de crainte qu'elle ne ſe mêle avec les Pois.

Les Morilles & Mouſſerons ſeront enfilez & pendus en quelque lieu à la chaleur, comme le deſſus d'un four, où ils ſecheront facilement : & ſi vous n'avez aucun lieu commode, il ſuffira de les pendre devant le feu, ou mettre dans le four moyennement chaud.

SECTION III.

Des Confitures au ſel & au vinaigre.

LEs Concombres ſont les plus gros fruits du Jardin potager qui ſe confiſent au ſel : on les prend fort petits (que l'on appelle Cornichons, à cauſe que l'on choiſit d'ordinaire ceux qui ſont crochus, d'autant qu'ils ne profitent point en groſſiſſant) étant déja gros, mais tendres, n'ayant encore les pepins durs ; car ils ſeroient deſagréables au manger. Ceux-ci ſe confiſent bien pélez ou ſans pêler ; mais il vaut mieux les pêler auparavant que de les confire, qu'après qu'ils ſont confits, à cauſe de la perte du ſel & du vinaigre qui aura confi cette peau, qui pour ſa dureté n'eſt pas facile à manger ; ils ſont auſſi plus propres & plus blancs, étant pélez à l'inſtant que l'on les veut ſervir, que ceux que l'on

pêle avant que de les confire, si bien que vous en userez comme vous voudrez.

Les autres qui sont les Cornichons, se confisent sans pêler, à cause de la delicatesse de leur peau.

Vous les cueïllirez dès le matin, par un beau temps, leur laissant passer la journée au Soleil pour les amortir un peu, afin qu'ils prennent mieux leur sel.

Vous mettrez les pêlez, ceux sans pêler, & les Cornichons chacun à part dans des pots de grès; (car ceux de terre se pourrissent par la force du sel qui les penetre, perdant leur saumurre,) & vous les arrangerez proprement, les pressant le plus que vous pourrez, sans les froisser: vous jetterez par-dessus du sel en bonne quantité, puis du vinaigre, jusques à ce que ceux d'en haut trempent; autrement il s'y feroit une moisissure qui gâteroit ceux qui ne tremperoient pas: cela fait, vous les serrerez en lieu temperé de chaud & de froid, n'y touchant de six semaines au moins, afin qu'ils se confisent parfaitement: votre Fruitier sera très-propre pour les bien conserver.

Le Pourpier que vous confirez, sera pris de celui que vous aurez réplanté, pour être plus beau & plus gros. Le vrai temps pour le cueïllir, est quand il commence à fleurir, si vous voulez l'avoir bien tendre; car si vous attendiez qu'il fût défleuri pour avoir la graine,

comme l'on la vend ordinairement, il seroit trop dur à manger : vous le ferez désecher deux ou trois jours au Soleil ; puis après vous le rangerez dans des pots de grès, le sallant & couvrant de vinaigre comme les Concombres.

Les Capres, les Fleurs de Geneſt, la Perce-pierre, l'Eſtragon & autres herbes semblables, seront auſſi confites de la même maniere que les Concombres & le Pourpier.

Les fonds d'Artichaux se confiſent au sel, mais d'une autre methode que les precedens, car ils veulent être cuits plus qu'à demi ; & étant refroidis & bien égoûtez de toute leur eau, même eſſuyez avec des linges pour n'y avoir plus d'humidité, l'on les rangera dans des pots, & l'on repandra par deſſus de l'eau salée autant qu'elle le peut être ; c'eſt-à-dire, que pour la rendre jusques à ce point, il y faut mettre du sel autant qu'elle en pourra fondre, & ce jusques à ce que vous reconnoiſſiez qu'en y en mettant davantage, elle n'en puiſſe plus fondre, & que le sel aille au fond en son entier : cettte eau se nomme marinée.

Par deſſus cette eau, qui surnagera vos Artichaux, vous coulerez de bon beurre fondu la hauteur de deux doigts, afin que l'air n'y puiſſe entrer : puis le beurre étant bien refroidi, vous les serrerez avec les Concombres, ou en lieu semblable, & les couvrirez, afin que les Chats & Souris ne mangent pas le beurre.

Je présuppose que vous les ayez preparez avant que de les mettre dans les pots, de la même façon que quand on les veut servir sur la table, qui est d'ôter tout le vert de leurs feüilles, & le foin du dedans.

Le vrai temps pour ce ménage est en Automne, quand (en pratiquant ce que j'ai dit ci-devant dans le second Traité au Chapitre des Artichaux) vos plantes vous en produisent de tendres : ce sont ceux-là que devez prendre pour saller ; & vous n'attendrez pas qu'ils s'ouvrent pour fleurir, mais vous les prendrez quand ils sont encore en pommes bien fermées.

Quand l'on en voudra manger, on les dessalera entiérement, les changeant d'eau, & on les remettra boüillir encore une fois avant que de les préparer pour la table.

Les Asperges, Pois sans cosse, Morilles, Champignons & Mousserons seront aussi confits au sel, les ayant fait cuire à demi, & apprêter chacun selon sa façon, de la même maniere que les Artichaux.

Vous visiterez au moins tous les mois vos pots, afin que s'il y avoit quelque chose de chanci, ou que quelqu'un perdît sa saumure, vous y apportassiez remede.

Je me suis avisé depuis quelques années de confire des Cornoüilles, & les ai fait passer pour des Olives de Veronne à beaucoup de

personnes qui s'y sont trompées, la couleur étant toute semblable, & le goût peu different. Je fais cueïllir les plus grosses & mieux nourries au temps qu'elles veulent commencer à rougir : les ayant laissé un peu fanir, je les mets dans des pots ou barrils, & les remplis d'eau sallée & semblable à celle que j'ai dit pour les Artichaux ; & pour leur donner bonne odeur, j'y ajoûte du Fenoüil vert en branche & du Laurier ; puis je bouche bien le vaisseau, & n'y touche de trois mois après : si elles ont pris sel, on les désassalera auparavant que de les servir à table.

SECTION VI.

Des Confitures au moût ou vin doux, au Cidre & au miel.

Toutes sortes de fruits qui se confisent au sucre, se peuvent aussi confire au moût, au Cidre, & au Miel, & il n'y a autre sujection à choisir ceux qui se veulent parboüillir auparavant que de les confire, d'avec ceux qui ne s'éverdument point, que celle que l'on feroit si on les confisoit au sucre. C'est pourquoi j'aime mieux me retenir dans cette Section de vous le distinguer, en attendant de vous en donner une intelligence très-ample en la Section suivante, où je m'étendrai tout au long, vous enseignant les diverses ma-

nieres de faire des confitures liquides, en suivant l'ordre & le rang des Fruits que j'ai tenu dans tous les Chapitres de ce Livre, pour ne rien laisser sans vous satisfaire, & vous rendre capables de confire tout ce qui se recueïllira dans votre Jardin propre à faire confitures.

Pour décrire ici seulement les principales sujections que l'on doit observer necessairement à confire le Fruit au moût, ou vin doux, vous prendrez trois seaux, ou trois pots, ou trois parties de moût, selon le peu ou le plus que vous voudrez confire de fruit : vous les mettrez dans un chauderon ou poëlon sur le feu, & prendrez garde si vous faites votre feu avec du bois, que la flâme pour être trop grande ne brûle votre chauderonnée, par quelque côté.

Vous ferez boüillir ce moût jusques à la réduction de trois à un, afin qu'il s'épaississe, & puisse confire suffisament votre fruit pour être de garde sans se chancir ni gâter.

Vos fruits étant pélez, ou non, selon leurs especes, ou delicatesse que vous y voulez apporter, ceux qui doivent être boüillis, l'étant, & bien égoûtez & sechez de toute leur eau, seront jettez dans ce moût & confits, les écumant soigneusement, & faisant boüillir jusques à ce que vous voyiez que le Syrop soit en bonne consistance, ce qui se connoît en en mettant quelques goûtes sur une assiéte;

elles demeurent en Rubis, & ne coulent point en penchant l'aſſiéte.

Le moût ne ſçauroit être pris trop doux; c'eſt pourquoi ſi-tôt que l'on apportera des grappes bien mûres de la vigne, vous le ferez promptement fouler, & prendrez de ce moût ce que vous en aurez beſoin, blanc ou rouge, ſelon ce que vous voudrez confire; certains fruits, comme les Coins, les Poires, les Raiſins rouges & ſemblables, veulent que ce moût ſoit de grappes rouges; d'autres le veulent de grappes blanches, comme les Noix, les Raiſins Muſcats, & autres à qui on deſire conſerver la blancheur.

Aux Fruits que vous confirez où il faudra du vin rouge, mettez-y pour relever le goût, de la canelle & cloud de Geroffle, les enfermant dans un petit noüet de linge, afin qu'ils ne ſe mêlent avec les confitures, & ſe perdent ou conſomment dans le ſirop; & à ceux qui voudront du vin blanc, vous n'y mettrez que le Fenoüil vert, l'enfermant auſſi dans un linge.

Le Raiſiné ſe fait en prenant de belles grappes rouges des plus mûres, & ne les cuëillant que l'après-dinée au grand Soleil, afin que toute l'humidité en ſoit bannie. Vous les mettrez en quelque grenier de votre Logis, où l'air & la chaleur donnent aiſément, les étendant ſur des tables ou clayes, pour là les laiſſer quinze jours au moins ſe reſſuyer

& amortir ; à moins qu'il ne fasse beau Soleil ; ou que le temps soit froid, vous les mettrez un peu au four bien temperé de chaleur, après quoi vous les presserez dans les mains, en leur ôtant toutes les raffles ou râteaux, & mettrez peau & jus boüillir dans le chauderon en l'écumant soigneusement, & ôtant le plus de pepins que vous pourrez : vous ferez reduire le tout à la troisiéme partie, diminuant le feu à mesure que votre Raisiné s'épaissit, & le mouvant souvent avec une gâche ou cuillier de bois, de crainte qu'il ne s'attache au chauderon, pour le faire cuire également : étant reduit, vous les passerez à travers une étamine ou gros linge, froissant les peaux avec la cuillier de bois pour en exprimer toute la substance, & puis vous les presserez, en tournant l'étamine, ou avec des presses : cela fait, vous les remettrez encore sur le feu, & les ferez recuire, tournant incessament, jusqu'à ce que vous jugerez votre Raisiné être assez cuit ; puis vous le tirerez du feu le versant dans des terrines, de crainte qu'il ne contracte quelque mauvais goût du chauderon : étant demi froid, vous le mettrez dans des pots de grés ou fayance pour le conserver.

Vous laisserez vos pots découverts cinq ou six jours ; puis vous y mettrez un papier de la rondeur du dedans de votre pot, lequel touchera par tout votre Raisiné ; & quand

vous visiterez vos pots, si vous voyez que votre papier soit chanci, vous le leverez, y en remettant un autre, autant de fois que vous y verrez de moisi, qui sera jusqu'à ce que toute l'humidité superfluë soit évaporée; alors il ne chancira plus, si ce n'est que votre Raisiné ne soit pas assez cuit; auquel cas il le faudra recuire; puis vous le couvrirez à demeurer.

Pour faire de la Moûtarde à la mode de Dijon, il ne faudra que prendre de ce Raisiné, & y mettre de la graine de Senevé mouluë ou broyée dans un mortier, puis passée au tamis bien delié; étant bien mêlez ensemble, il faudra y éteindre des charbons ardens pour ôter l'amertume du Senevé; puis la mettre dans des barillets ou pots de grès, que vous boucherez bien, & le serrerez à votre usage.

L'on confit aussi toutes sortes de fruits au cidre de Poire fait sans eau, en les faisant reduire au tiers par ébulition, de la même façon que j'ai dit au moût.

Pour confire au miel, vous prendrez du plus épais & plus dur, ressemblant au sucre, & le ferez boüillir dans une poële à confitures, l'écumant bien, & le remuant, de crainte qu'il ne brûle: pour voir quand il sera cuit, faut prendre un œuf de poule, & le mettre sur votre miel; s'il s'enfonce, il n'est pas assez cuit; & s'il flotte dessus, il sera en bonne consistance pour confire vos fruits. Vous

ſçaurez que le miel eſt fort aiſé à brûler ; c'eſt pourquoi vous acheverez votre cuiſon à petit feu, remuant ſouvent le fond de votre chauderon avec votre gâche ou cuillier, de crainte qu'il ne brûle.

SECTION V.

Des Confitures liquides au Sucre.

QUoique je devrois ici commencer par les Amandes, Groſeilles, Abricots verts & fruits rouges, comme les premiers qui ſe preſentent pour être confits, neanmoins j'ai connu qu'il valloit mieux ſuivre l'ordre que nous avons déja tenu, que d'entremêler les articles ; car par avanture j'en pourrois oublier quelqu'un, ce qui vous donne du mecontentement.

Nous commencerons donc par les Poires, comme celles à qui j'ai donné le premier rang, & dirai que chez les Confiſeurs de Paris il ne s'en trouve que de quatre ou cinq ſortes, qu'ils gardent au liquide pour faire ſecher à meſure qu'ils en ont beſoin pour le debit : ces Poires ſont la Muſcadille, gros Muſcat, le Blanquet, le petit Rouſſelet, & l'Orange ; néanmoins toutes ſortes de Poires ſe peuvent mettre au Sucre : vous prefererez pourtant les fruits délicats à ceux qui ſont fermes.

Pour parvenir donc à notre intention, vous

pêlerez proprement vos fruits, faisant la peau la plus deliée que vous pourrez, & leur ôterez la tête, laissant la queuë entiere & ratissée aux plus petites, & vous couperez les plus gros par moitié, leur ôtant le trognon, & ne leur laisserez qu'un bout de queuë. A mesure que que vous les pêlerez, vous les jetterez dans l'eau fraîche, de crainte qu'elles ne noircissent, & aprés vous les ferez parboüillir ou éverdumer pour aider à la cuison, & les rendre plus préparées à recevoir le Sucre; puis les tirerez de l'eau & les égoûterez sur quelque claye: cela fait, vous les passerez & mettrez au moins autant de livres de bon sucre qu'il y aura de livres de fruit; vous casserez votre sucre, en sorte que le plus gros morceau n'excede en grosseur une Châtaigne: vous mettrez votre fruit dans la poële, & poudrerez votre sucre par-dessus, y jettant un peu d'eau pour aider à le fondre seulement: après vous mettrez votre poële sur le feu, & confirez votre fruit le plus proprement que vous pourrez, afin que le boüillon surnageant continuellement le fruit, il le cuise également.

Vous aurez toûjours l'écumoire à la main pour changer de place votre fruit, & écumer continuellement: vous ne leverez votre poële de dessus le feu, que vous ne jugiez votre fruit être confit, ce que vous pourrez remarquer par le boüillon, qui s'abbaissant, ne

fera tant de mouſſe ou de bouteilles qu'au commencement, & par les goutes de ſirop (que vous mettrez ſur une aſſiéte,) ſi elles ne coulent point ; alors vous tirerez votre poële de deſſus le feu, & verſerez vos confitures dans quelque terrine, de crainte que ſéjournant dans la poële, elles ne contractent quelque mauvais goût, provenant du cuivre : vous les laiſſerez trois ou quatre jours repoſer dans cette terrine, en lieu exempt de la poudre, ſans le couvrir, afin que toute l'humidité du fruit s'évapore, & que le fruit prenne Sucre, au bout deſquels vous pancherez votre terrine ; & s'il y a quelque eau qui ſurnage le ſirop, vous l'égoûterez, puis renverſerez vos confitures dans votre poële, afin de les faire recuire ſi elles en ont beſoin, & les laiſſerez un peu refroidir avant que de les mettre dans les pots pour les ſerrer : vous les laiſſerez quatre ou cinq jours ſans les couvrir, au bout deſquels s'il y a quelque humidité deſſus, vous l'égoûterez : puis vous les couvrirez, comme j'ai dit ci-devant, y mettant un papier de la rondeur du pot qui touche le ſirop. Et ſi vous les trouvez aſſez cuites la premiere fois, après les avoir égoûtées, vous vous contenterez de les faire chauffer ſans les vuider de la terrine, en les mêlant avec la gâche ou l'écumoire ; & étant un peu refroidies, vous les mettrez dans les pots, comme j'ai dit.

L'on confit aussi des Poires & autres fruits pour être mangez chauds, ce que l'on appelle Compôtes ; comme par exemple le petit coûteau, & autres, selon la coûtume du païs où vous serez.

Pour les confire, vous les pêlerez, comme j'ai dit ci-dessus, & les mettrez dans un pot de terre neuf : à une livre de Poires il suffit d'un bon quarteron de sucre, avec la moitié d'un demi-sêtier de bon vin vermeil, & de l'eau jusques à ce que celles d'en-haut trempent : vous les couvrirez du couvercle, & les ferez boüillir à feu mediocre, les remuant de temps en temps, pour ne les laisser attacher au pot ; & quand elles seront à demi cuites, vous y mettrez de la caneile & de cloud de geroffle, les faisant achever de cuire à petit feu jusques à ce que le sirop soit assez fait à votre volonté.

Pour les servir sur table, vous les rangerez proprement sur une assiéte en rose, les montant les unes sur les autres en pointe de clocher, puis le sirop étant un peu refroidi, vous le verserez par dessus, afin qu'il arrose votre fruit de tous côtez.

Quant aux Pommes, il s'en confit fort peu au sucre, si ce n'est en compôte ; c'est-à-dire pour être mangées chaudes : mais pour garder, l'on n'en fait guere, à cause qu'elles sont mollasses, & n'ont pas grand goût.

Pour les Compôtes, celles de Calvil seront confites sans pêler & entieres, leur ôtant seulement le trognon le plus proprement que l'on pourra, en le creusant à l'endroit de la queuë avec un coûteau fort étroit, comme ceux d'Angleterre : puis seront boüillies & bien égoutées avant que d'être mises dans le poëlon. A une livre de fruit, il faut au moins six onces de sucre, pour faire un bon sirop en gelée ; & au lieu d'eau vous ferez boüillir des pelures de Pommes de Rainette ou Cappendu ; & les ayant passées & pressées à travers un estamine ou gros linge, vous prendrez de ce jus,& en mettrez une suffisante quantité pour confire votre fruit, le moins que vous pourrez pourtant, de crainte qu'il ne se dépece : vous le ferez cuire à grand feu de charbon, celui du bois étant très-incommode au sucre, afin que le boüillon surnageant le fruit, il le confise également : vous remuërez souvent votre fruit, l'écumant & tournant avec une petite gâche de bois qu'aurez faite de quelque rond de boëte à confitures : c'est une ustancile fort propre à manier le Sucre tant en confitures au liquide qu'au sec, Pâtes, Conserves & Massepains ; d'autant que son écume tourne & mêle tout ce qui est dans le poëlon jusques au fond : le Graveur en a fait la figure tout au bas de la planche qui est au commencement de ce Traité.

Votre fruit étant confit, vous tirerez le poëlon du feu, le laisserez presque refroidir avant que d'en ôter vos Pommes, les roulant doucement dans leur sirop avec la gâche; puis vous les tirerez & poserez sur leur trou, afin qu'elles s'égouttent; & après, vous les dresserez en Piramide sur une assiéte, une au milieu, six au tour, trois dessus, & une sur les trois, qui sera la pointe : vous verserez vos égouttures dans le poëlon, & ferez cuire votre sirop sur un petit feu jusques à ce qu'il soit en gelée, le remuant souvent de crainte qu'il ne brûle; puis quand vous voudrez servir votre fruit, vous le repandrez avec un cuillier d'argent sur vos Pommes les arrosant de tous côtez; cela fera un Cotignac ou Gelée qui ornera beaucoup votre fruit, remplissant aussi le fond de l'assiéte.

Les Pommes de Cappendu & Rainette se pêlent & se confisent entieres ou par moitiez, leur ôtant aussi les trognons, & leur faisant une gelée avec les peaux, comme j'ai dit ci-dessus.

Aux unes & aux autres, si vous y voulez ajoûter le vin, vous mettrez le rouge au Calvil, avec la Canelle & le Gerofle, & le blanc aux autres avec le Fenoüil; cela augmentera de beaucoup leur goût.

Avec de la Pomme l'on contrefait des Prunes, qui est en coupant par quartiers, & de chaque quartier en tailler un petit peloton,

l'arrondiſſant en pointe par les deux bouts ; de la même figure d'une Prune ; puis les faire parboüillir, & de leurs pelures en tirer le jus pour épaiſſir la gelée, en les confiſant comme ci-devant : étant cuites, on les dreſſera ſur l'aſſiéte, en forme de pointe de clocher ou piramide : c'eſt un plat fort agréable à voir, & qui ſurprend ceux qui n'en ont point encore vûës, ne pouvant dire ce que ce peut être.

Vous pouvez faire de la gelée de pommes à part, en tirant du jus des peaux & trognons, dont vous aurez ôté les pepins avant que de les mettre cuire : le tout étant bien cuit en l'eau, paſſé par l'éſtamine, & bien preſſé, vous mettrez dans ce jus du ſucre en ſuffiſante quantité, ce que l'experience vous apprendra, y en mettant plûtôt plus que moins, faiſant cuire cette gelée en bonne conſiſtance, remuant inceſſament ; puis vous la paſſerez à travers quelque morceau de linge de Quintin, la coulant dans des boëtes (pour garder en forme de Cottignac,) ou ſur des aſſiétes, pour la ſervir ſur la table, deſquelles aſſiétes, ſi vous voulez, vous en prendrez quelques-unes, & couperez ce Cottignac en petites bandes, pour orner les bords de vos plats de compôtes, ou pour (tirant à l'épargne & ménage) en ſervir peu, les entrelaſſant en treillis ou figure de ſerpentaux, ſur des aſſiétes.

Pour ce qui eſt des Pâtes, je n'en parlerai

qu'à la section suivante, quand je traiterai des confitures seches, d'autant qu'elles se font presque toutes de la même façon.

Les Prunes se confisent pêlées & sans pêler, en leur laissant les noyaux, & l'on ratissera seulement les queuës pour les rendre plus vertes : on les jettera dans l'eau à mesure que l'on les pêlera : elles se veulent cueïllir pour confire, & non pas ramasser celles qui tombent : le vrai temps pour les cueïllir est quand celles qui prennent couleur commencent à rougir : les plus excellentes qu'on choisit, sont le Perdrigon, l'Imperiale, la Diaprée, l'Abricot, la Brignolle, l'isle vert, sainte Catherine, de Roi, & autres qui se trouvent très bonnes; celles que l'on pêle ordinairement, ce sont celles dont la peau devient rouge en mûrissant, laissant les autres sans pêler, si ce n'est pour la plus grande delicatesse : car pour ce qui est du goût, la peau de toutes sortes de fruits est la partie la plus savoureuse de tout le fruit : l'on les fera parboüillir ou éverdumer dans l'eau, & égoûter comme nous avons dit ci-devant; puis ayant mis à chaque livre de fruit cinq quarterons de bon sucre cassé, avec un peu d'eau de celle dans laquelle elles auront été parboüillies, l'on jettera le tout dans la poële, & on la mettra sur le fourneau, où le charbon ne sera qu'à demi allumé, afin qu'en s'achevant d'embrazer, le sucre ait

loisir de fondre, & que la poële ne brûle point.

Vous remarquerez ceci, qu'à toutes confitures au sucre, l'on commence à confire, demi allumé quand l'on commence à confire, pour les causes que je viens de dire ; & s'il se peut, il faut tâcher à les faire toutes d'une cuitte ; c'est-à-dire sans les tirer de dessus le feu, que vous ne croyiez qu'elles soient faites : car de le tant remettre de fois sur le feu, cela diminuë beaucoup de leur couleur, & fait brûler le sirop qui s'attache au haut de votre poële ou bassine : il suffit que vous vous y teniez attentif, écumant soigneusement, & retournant ou faisant rouler le fruit dans son sirop avec le dos de l'écumoire ou la gâche, le faisant toûjours boüillir par-dessus le fruit ; & lorsque vous verrez que le boüillon s'allentira, c'est un signe qu'il approche de la cuisson, ce que vous reconnoîtrez encore par les goutes que mettrez sur une assiéte, qui ne couleront point.

Vos confitures étant faites, vous les tirerez du feu, & les gouvernerez de la même façon que j'ai dit aux Poires.

Si vous voulez en dresser dans des tasses, quand elles seront suffisament cuites, presque refroidies, vous les égoûterez de leur sirop, & les rangerez proprement dans les tasses, sans les trop presser : puis au bout de deux ou trois jours, vous les égoûterez encore s'il y a

quelque humidité, & ferez rechauffer le sirop : s'il est trop clair, vous le recuirez ; puis le coulerez à travers le Quintin sur vos Prunes, sans les détacher de la tasse ; & le sirop surnageant par-dessus, les garantira de chancir : vous les laisserez découverts trois jours, & après vous leur mettrez un rond de papier de la grandeur de la tasse, qui touchera au sirop, afin que s'il chancissoit, l'on en changeât ; cela fait que les confitures paroissent beaucoup & sans comparaison plus belles, quand on a levé ce papier, qui avec soi entraîne toute la chancisseure ou chaudisseure, qui d'ordinaire se fait en forme de peau sur toutes les confitures ausquelles on ne met pas ce papier.

Pour les Compôtes des Prunes que l'on veut manger chaudes, vous ne mettrez que demi livre de sucre à la livre de fruit : & pour la propreté, l'on leur coupe la moitié de la queuë qui reste pour prendre avec les doigts, si l'on ne se veut servir de fourchettes.

Les Amandes & Arbricots verts sont les premiers fruits qui se confisent ; on les prend tendres auparavant que le bois du noyau commence à s'endurcir: pour les confire, ils s'éverdument dans l'eau claire en y mettant un peu de bon tartre, pour détacher la bourre qui est dessus ; puis après on les essuye chacun à part, pour ôter cette bourre ;

& on les confit comme j'ai dit ci-devant, mettant ſeulement livre à livre de ſucre & de fruit : ſi c'eſt pour manger en compôte, il ſuffira de demi livre de ſucre à une livre de fruit.

Les Abricots étant en leur parfaite groſſeur, ſe confiſent pêlez & ſans pêler ; on leur pouſſe le noyau comme j'ai dit ci-devant aux Abricots ſechez ; aux plus verts on leur donne un petit boüillon pour les éverdumer ; puis ſans les ſecher ſont pris avec l'écumoire, & mis dans le ſucre caſſé, avec un peu d'eau, & après ſont confits & gouvernez juſques à la fin, de la même façon que les Prunes ; il faut cinq quarterons de ſucre à la livre de fruit.

Quant à ceux qui ſont trop mûrs, pêlez & non pêlez, il les faut mettre parmi le ſucre caſſé, avec fort peu d'eau, ſans les faire parboüillir auparavant, & il ne faut craindre qu'ils ſe dépecent : car la force du ſucre les ſaiſit, & on les retire de la poële plus entiers (s'il faut ainſi dire) que l'on ne les y a mis.

Certains mettent avec les Amandes leurs noyaux, en plaçant une à chaque vuide d'entre les Abricots qui ſont dans les taſſes : ſi vous y en voulez mettre, je vous conſeille de les faire confire à part dans un peu de ſucre : car ſi vous les mettiez ſans cuire, ils feroient décuire vôtre confiture, & elle chanciroit.

D'autres auſſi confiſent les Abricots d'une autre maniere, qui eſt de les pêler, & au lieu

de les mettre dans l'eau, ils ont du ſucre en poudre qu'ils jettent par deſſus, les laiſſant infuſer un jour ou deux, juſqu'à ce que le ſucre ſoit fondu ; puis ils les mettent ſur le feu, & les ayant retirez après le premier boüillon, les laiſſent repoſer encore deux autres jours dans le ſirop, au bout deſquels ils achevent de cuire, & mettent les Abricots dans les pots ; puis ils font recuire le ſirop, & le verſent par deſſus : cette façon de confire eſt embarraſſante, & ne fait pas ſi bien que celles que je vous ai dites ci devant.

L'on fait auſſi de très-bonne Marmelade d'Abricots, Peſches & autres fruits propres à ce ſujet ; en les prenant bien mûrs, & les faiſant cuire avec le ſucre, y mettant la moitié de demi ſêtier d'eau à deux livres de ſucre, & trois livres de fruit : vous la cuirez en conſiſtance pour garder ; puis la mettrez dans les pots & taſſes, en la couvrant & gouvernant comme les autres confitures.

Il faut que je faſſe ici une petite diſgreſſion touchant le ſucre, & que je diſe qu'il y a une vieille erreur qui s'eſt toûjours pratiquée parmi beaucoup de ceux qui ſe mêlent de faire des confitures ; c'eſt qu'ils cuiſent leur ſucre à part, juſques à conſiſtance de parfait ſirop, l'écumant ſoigneuſement ; puis ils mettent leur fruit dedans & le confiſent : quant à moi, l'experience m'a fait connoître qu'ils ſe trom-

pent très-lourdement, pour les raiſons que je vous vais déclarer, qui ſont que le ſucre étant en ſirop, a exhalé avec l'eau qu'ils y ont mis la meilleure & plus ſubtile qualité du ſucre, qui penetre & ſaiſit plus vivement le fruit: ce qu'au contraire, celui qui eſt déja en ſirop, ne peut confire que le deſſus, à cauſe qu'il eſt engraiſſé & épaiſſi par la cuiſon: outre cette raiſon jamais le ſirop ne prend que bien peu le goût du fruit, ce qui le rend moins agréable.

Les Auberges & Peſches, comme elles ſont aſſez ſemblables aux Abricots, elles veulent auſſi être confites de la même façon en tout & par tout: c'eſt pourquoi je n'en dirai rien davantage, de crainte que par une ſuperfluité de diſcours je ne groſſiſſe trop ce Livre.

Les Coins étant un fruit très-dur, veulent être confits d'autre façon que les tendres. Pour y parvenir, ils ſeront pêlez proprement, coupez par quartiers; & les trognons étant ôtez, ſeront jettez dans l'eau claire.

Après ils ſeront mis boüillir juſques à ce qu'ils approchent d'être cuits; puis on vuidera l'eau dans laquelle ils auront boüilli, & l'on y mettra du bon vin blanc, continuant à les faire cuire juſqu'à ce que vous verrez qu'ils ſe veulent dépecer: alors vous les tirerez du feu, & les mettrez égoûter & ſecher. Cela fait, vous les confirez comme les autres fruits precedens, trois quarterons de bon ſucre étant

ſuffiſans

ſuffiſans pour chaque livre de fruit, y ajoûtant la canelle & le cloud de Gerofle; & les mettrez dans les pots au ſortir de la poële, ſans autre obſervation que de les poſer en lieu ſec.

Le Cotignac à la mode d'Orleans ſe fait en mettant boüillir en eau claire les peaux & trognons, y mêlant auſſi la gomme que tirerez des pepins qu'aurez fait tremper, laquelle paſſerez à travers un linge pour les en ſeparer avant que de la mettre parmi les peaux : le tout ayant bien boüilli, il le faudra paſſer par l'étamine; puis faire cuire ce jus tant qu'il épaiſſiſſe, y ajoûtant du vin blanc françois ou bourguignon; d'autant qu'il y a des vins qui noirciſſent en cuiſant, comme ſont tous les vins d'Orleans, de Blois, & quelques autres : vous y mettrez du ſucre à proportion du jus que vous aurez, ne vous en pouvant dire la doze, parce que ce ſera plus ou moins que votre jus ſera fort ou foible; l'experience vous le fera connoître dès le premier coup : cela fait, vous le mettrez cuire à feu mediocre, en l'écumant bien, & le remuant ſouvent avec la gâche, pour l'empêcher de s'attacher à la poële; & quand vous reconnoîtrez qu'il ſera cuit en conſiſtance de gelée forte, vous le tirerez du feu, le verſant à travers quelque linge delié ſur les moules de plomb figurez, ou tout d'un coup dans les boëtes où vous le voudrez conſerver.

Etant bien froid, pour retirer celui des moules, & le mettre dans des boëtes, il faudra faire chauffer de l'eau dans quelque chauderon, tremper le moule dedans jusques au bord; puis le coëtfant avec le fond de la boëte, tourner les deux ensemble sans dessus dessous; le Cottignac quittera le plomb, & tombera dans la boëte, laquelle vous égouterez de l'eau qui pourroit y être avec le Cottignac, qui sera fondu par l'eau chaude, en se détachant du moule: vous le laisserez deux jours sans couvrir, au bout desquels vous les fermerez & serrerez en lieu sec.

Si pendant l'année ce Cottignac chancissoit, ou candissoit, ou bien qu'il y tombât quelque ordure, il faudroit faire chauffer de l'eau claire, & en verser par-dessus; cela emportera toute l'ordure, & il sera aussi beau que s'il venoit d'être fait.

Les Noix sont les confitures les plus longues à faire de toutes: on les choisira tendres, auparavant que le bois se fasse à la coquille, & on les pêlera proprement, leur baillant trois ou quatre coups de coûteau à chacune, en long & non en travers, afin que boüillant elles soient mieux penetrées; à mesure que l'on les pélera, l'on les jettera dans l'eau tiéde, & on les fera infuser en grande eau sur la cendre chaude jusques au lendemain, que l'on les mettra boüillir en nouvelle eau, & étant ti-

rées du feu & égouttées, seront mises derechef infuser dans d'autre eau : & vous reïtererez cela autant de fois que reconnoîtrez qu'elles n'ayent plus d'amertume; après quoi vous les acheverez de cuire en bon vin blanc françois : à un cent de Noix, une pinte de vin, & autant d'eau, y mettant gros comme une Noix seche de bon Salpêtre pour les mieux penetrer & desamertumer; au defaut du Salpêtre, vous y mettrez du sel gros comme la moitié d'une Noix, puis quand vous verrez qu'elles se voudront dépecer, vous les tirerez hors de l'eau, & les mettrez bien égoûter & secher dans quelque linge : ce qui étant fait, vous les larderez de bonne écorce de Citron, & les mettrez confire comme les autres que j'ai dites ci-devant, ajoûtant un peu d'eau pour faire fondre le sucre, & les assaisonnant de Canelle & cloux de Geroffle : il suffira de trois bons quarterons de sucre pour livre de Noix, que peserez à l'heure que les voudrez mettre dans le sucre; étant confits, & le sirop réduit en bonne consistance, vous les verserez dans les pots, les laissant découverts quelques jours, comme les autres.

Les Cerizes que l'on voudra confire, seront choisies les plus grosses, mieux nourries, & non tournées : on ne les prendra trop mûres, mais quand elles auront une couleur vive & vermeille par tout : celles de la Vallée de

Montmorency sont fort en estime par leur bonté, c'est pourquoi l'on prendra son temps, quand on commence à les apporter à Paris, & on n'attendra pas la fin de la saison, où l'on n'en peut avoir sans ombrage ; car vous sçaurez qu'en toutes sortes de fruits les premiers qui se mangent en chaque saison (pourveu qu'on leur donne le temps de mûrir) sont toûjours les plus excellens au goût, & les mieux conditionnez, les autres n'étant que comme des regrains, qui par débilité n'ont pû accompagner les premiers en maturité.

Pour confire vos Cerizes sans noyau, il faut les peser avant que d'en tirer les noyaux ; puis avec le plus de propreté que vous pourrez, tirer le noyau en pressant doucement la Cerize du bout des doigts, & tirant la queuë de l'autre, mais il sortira aisément sans la déchirer : vous la jetterez à mesure dans votre poële, où il y aura du sucre en poudre, que vous aurez aussi pesé avant que de l'y mettre vous verrez par le poids, ce qu'il y aura à deduire pour les queuës & noyaux afin de garder la dose necessaire du sucre qu'il convien mettre à chaque livre, qui est cinq quarterons de sucre pour chaque livre de Cerizes que vous voulez faire belles à présenter, & qu'il y ait de beau sirop. Je sçai bien qu'il seroit plus expedient aprés leur avoir ôté les noyaux, de les peser dans quelque papier ; ma

cela les gâteroit & patroüilleroit, ce que la Cer se ne peut souffrir à cause de sa delicatesse, se tournant facilement, & aussi qu'elle perdroit beaucoup de son jus. Pour fondre le sucre, vous y mettrez quelque peu de jus de Cerizes qu'aurez pressées dans un linge, les tournées seront assez bonnes pour cela. Vous mettrez la poële sur le feu, le charbon n'étant que demi embrasé, pour les causes que j'ai dites ci-devant: vous cuirez vos Cerizes tout d'un boüillon; puis vous les tirerez du feu, les laissant presque refroidir, & les dresserez dans vos pots & tasses.

Si vous voulez en dresser dans des tasses, comme les Prunes, n'en mettant qu'un lit, & les laissant deux ou trois jours sans y mettre le sirop, & le rond du papier qui touche au sirop, elles seront belles à merveille.

Quelques-uns y ajoûtent le jus des Gadelles, mais elles changent le goût de la Cerize par leur acidité, & rendent le sirop trop lié en gelée. Si pourtant vous voulez tirer au ménage en y en mettant, il ne faudra qu'une livre de fruit.

Pour framboiser vos Cerizes, à la place du noyau de chaque Cerize, vous y mettrez une Framboise rouge, les ayant pesées auparavant, pour éviter confusion à la doze du sucre qu'il y faudra mettre.

Les Cerizes où l'on n'ôtera point le noyau,

seront picquées chacune en deux endroits avec la pointe du coûteau ; cela empéche qu'elles ne crevent, & quittent leur peau : vous les confirez comme dessus, une livre de sucre étant suffisante à une livre de fruit.

Les Griottes étant une espece de Cerizes, seront confites de la méme façon que les Cerizes ; si vous y voulez mettre le jus de Gadelles, cela reveillera leur goût qui est assez plat : elles se veulent confire bien mûres, à cause de leur fermeté.

Le sirop des Cerizes se fait avec du jus de Cerizes bien mûres, que passerez à travers une étamine ou linge fort ; & y ajoûtant le sucre, une livre à chaque pinte de jus, vous le cuirez en consistance de sirop.

Pour le clarifier il faudra le couler à travers une feüille de papier broüillard, ou dans la chausse d'Hypocras.

Pour faire la gelée de Cerizes, il faut passer de Cerizes à travers de l'étamine, & y ajoûter un tiers de jus de Gadelles, puis à chaque pinte mettre une livre & demi de sucre, & la cuire à petit feu, en tournant toûjours de peur qu'elle ne se brûle ; & pour connoître quand elle sera faite, vous en mettrez quelques gouttes sur une assiéte ; si étant refroidies vous les pouvez lever avec la pointe du coûteau, quand la gelée sera faite, sinon il faudra continuer à la cuite : ensuite vous la mettrez dans des

boëttes, comme le Cottignac.

Il y en a qui font des confitures de Cerizes sans sucre, en passant force jus de Cerizes & Gadelles ensemble, le faisant cuire, & le reduisant jusques au tiers, puis ils en confisent leurs Cerizes : c'est une commodité pour ceux qui n'ont point de sucre ; mais ce n'est pas un grand ragoût pour les bouches délicates.

Aux Compôtes de Cerizes l'on y laisse la moitié de la queuë & le noyau par consequent; ce n'est d'ordinaire qu'à la nouveauté que l'on en sert sur table : si ffit a de demi livre de sucre, à la livre de Cerizes ; d'autant que c'est pour manger à l'instant qu'elles sont faites.

Pour les servir sur l'assiéte, l'on dresse toutes les queuës en haut ; puis l'on verse le sirop tout chaud par-dessus à l'instant que l'on les veut servir sur table.

Je veux vous enseigner la maniere de faire l'eau-clairette, qui est une composition très-excellente pour rechauffer l'estomach des vieillards, qui par manque de chaleur naturelle, ont souvent des cruditez & indigestions : elle est aussi très bonne pour les personnes de tout âge qui ont des débilitez de cœur, & des especes de coliques causées par les broüilards ou froidures ; cette eau les confortant extrêmement, & les remettant en parfaite santé : les femmes en travail d'enfant en peuvent aussi user, pour leur augmenter les forces.

Pour la faire, vous prendrez deux pintes de bonne Eau-de-vie ; si elle est rectifiée, elle en sera encore plus excellente : une livre des plus belles & plus grosses Cerizes, ausquelles vous ôterez seulement la queuë, une livre de sucre, demie once de Canelle, & demie once de cloux de Geroffle : vous mettrez le tout dans une bouteille de verre infuser au Soleil jusques à la fin des jours caniculaires, remuant quelquefois cette composition avec un bâton, ou bien renversant la bouteille, tout le marc qui est au fond se mêlera par tout, la tenant toûjours bien bouchée, crainte de l'évent.

Plein un cuillier d'argent suffira pour une prise, & une Cerize, que vous tirerez de la bouteille avec un fil d'Archal fait en petit dard, afin qu'il apporte la Cerize qu'aurez picquée.

En temps de Peste, c'est un très-bon & agréable preservatif : vous en prendrez & en donnerez à vos Domestiques une prise à chacun à jeun, & ne faudra manger de demie heure après, afin que les esprits qui sont dans cette composition, se repandent par tout le corps.

Les Groseilles blanches ne se confisent guére au liquide, si ce n'est à la grande nouveauté que l'on en fait des compôtes pour les servir chaudes sur la table : elles se confisent ordinairement au sec : nous en parlerons au chapitre suivant.

Pour les Compôtes, l'on coupe la tête & la queuë des Groseilles, & on les fait parboüillir; puis étant égoûtées, on les pése & on les confit tout d'un boüillon; demie livre de sucre à la livre de fruit sera plus que suffisante pour les rendre agréables.

Les Groseilles rouges & perlées, que nous appellons Gadelles, se confisent au liquide, & est un petit fruit très-agréable.

Pour les confire, vous les peserez & les séparerez de leurs queuës, les mettant dans la poëlе où sera le sucre en poudre, ensuite vous y ajoûterez du jus d'autres Gadelles qu'aurez pressées doucement dans l'étamine; puis les mettrez sur le feu, & les confirez tout d'un boüillon: après, vous les tirerez du feu, & les laisserez un peu refroidir, & les dresserez dans vos pots & tasses: il suffira d'une livre de sucre à une livre de fruit pour les rendre très-belles; vous y mettrez moins de sucre, si vous voulez, & seront bonnes à manger, mais non si belles, ni avec tant de sirop.

La gelée se fait en pressant des Gadelles, & tirant par force jusques à la derniere goûte du jus, d'autant que le plus épais ne sort que le dernier; puis vous y ajoûterez le sucre, trois quarterons à la livre du jus, qui est une pinte, étant suffisans pour faire de belle gelée; vous la cuirez en consistance, comme j'ai dit ci-devant aux Cerizes; puis la dresserez dans

des boëtes, la laissant refroidir deux ou trois jours avant que de les couvrir.

L'on framboise aussi des Gadelles, en y mettant du jus de Framboises pour fondre le sucre au lieu de celui des Gadelles; cela leur donne un parfum très-agréable au goût.

Certains confisent des Gadelles sans sucre, en tirant & exprimant quantité de jus, le faisant reduire au tiers: puis y mettant confire les Gadelles ils les cuiront jusques à ce qu'ils croyent qu'elles le soient suffisament pour être gardées: s'ils ajoûtoient seulement un quarteron de sucre à la livre de fruit, elles auroient quelque petit agrément qui les feroit manger; mais sans sucre c'est une étrange confiture.

Les Framboises se veulent confire & garder de la même façon que les Cerizes; mettant cinq quarterons de sucre à la livre de Framboises, afin que le sirop en soit plus beau.

Le Verjus que vous prendrez pour confire, est celui que l'on appelle Bicane, ou Bourdela, & duquel à Paris on fait le verjus, & que l'on pile aux Pressoirs de sainte Opportune du Pont saint Michel, & autres endroits, lequel par sa grosseur & épaisseur de chair, fait la plus belle & agréable confiture.

Vous le choisirez non trop mollasse ou mûr, mais dans sa beauté, avant que le goût s'adoucisse: vous le peserez égrené de sa raf-

ſte, & le fendrez par la moitié en long, ôtant tous les pepins, s'il ſe peut, en les jettant dans l'eau claire à meſure que les fendrez : puis vous les ferez parboüillir, mettant une petite pincée de ſel, deux pincées de Salpêtre, pour lui conſerver ſa couleur verte : étant amorti ſeulement, vous le tirerez du feu, & le couvrirez de quelques linges, le laiſſant refroidir dans ſon eau : enſuite vous le tirerez de l'eau, l'égoûterez, & le mettrez dans le ſucre en poudre, y ajoûtant un peu d'autre eau claire, pour fondre le ſucre ſeulement ; puis vous le confirez tout d'une cuiture ; car ſi vous le tiriez du feu pour l'y remettre, il perdroit beaucoup de ſa couleur. Etant cuit en bonne conſiſtance, vous le tirerez du feu, le verſerez dans quelque terrine, pour ne le laiſſer dans la poële chaude qui détruiroit auſſi beaucoup de ſa couleur ; & après vous le dreſſerez dans vos pots & taſſes, ainſi que les Cerizes. Il faut livre à livre de ſucre & de fruit, pour rendre votre verjus beau.

Il s'en confit auſſi ſans ſucre, ou avec bien peu : mais c'eſt une confiture fort deſagréable, qui dégoûte plûtôt les pauvres malades à qui l'on les donne, que de leur reveiller l'appetit.

Si vous voulez, vous ferez de la gelée de verjus de la même façon que j'ai dit aux Grozeilles, y ajoûtant du jus de peau de

Pommes de Rainette ou Cappendu, pour lui donner quelque liaison, ou bien de la gomme de pepins de coin; elle sera fort agréable à manger, à cause de son acidité.

Les Raisins Musquats seront fendus comme le verjus, pour leur ôter les Pepins, & en même-temps jettez dans la poële sur le sucre en poudre: l'on en pressera quelques grappes pour en tirer du moût, afin de donner une suffisante humidité au sucre pour le fondre; car si vous y en donniez trop peu, le sucre ne fondroit pas tout, & les plus gros morceaux se maintiendroient en forme de conserve; c'est pourquoi en ce fruit & en tous autres vous y mettrez du discuit; c'est à dire, eau ou jus, une suffisante quantité; ce que l'experience vous apprendra en peu de temps: car aussi d'y en mettre par excez, il faudroit que vos confitures fussent plus long temps sur le feu pour exhaler le trop d'humidité qu'il y auroit, & cela les dépeceroit par trop de cuison, & gâteroit la couleur.

Pour les rendre beaux, il faut cinq quarterons de sucre à la livre de Musquats, qu'il y ait quantité de sirop, qui est la grande beauté en ces confitures-là. Vous les confirez, puis les dresserez dans des tasses, n'y mettant qu'un lit du Musquat, & au bout de deux jours vous verserez le sirop dessus, & les couvrirez & gouvernerez comme les Cerizes.

Les autres Raiſins ſeront confits ſans autre façon que de les faire un peu amortir au Soleil ou au four, & les égrener ſans les fendre, mettre livre à livre de ſucre & de fruit ; puis les cuire en bonne conſiſtance, & les dreſſer dans des pots & taſſes, les gouvernant comme les Muſcats.

Les Carrotes & Paſtenades ſe confiſent chaudes en compôte. Pour les confire, vous choiſirez les plus nettes de nœuds & racines : vous les ratiſſerez, les jettant dans l'eau tiéde ; puis les ferez parbouillir juſques à ce qu'elles attendriſſent ou amoliſſent, enſuite vous les tirerez du feu, vous les égoûterez & secherez dans un linge : cela fait, vous les mettrez dans le ſucre en poudre avec un peu d'eau, les ferez boüillir tout d'un boüillon, & les trancherez en long ou en ruëlles ; puis les ayant dreſſées ſur des aſſiétes, vous jetterez le ſirop par-deſſus. Je trouve une autre methode de les confire beaucoup plus facile, qui eſt de les mettre dans un pot de terre, comme les Poires de certeau, les faiſant cuire premierement avec l'eau, puis aux rouges y ajoûter le vin rouge, avec le ſucre, la canelle, & les cloux de Geroffle, & aux autres qui ſont jaunes & blanches, le vin blanc françois, avec le Fenoüil vert. Le ſirop étant en bonne conſiſtance, vous les taillerez, les dreſſerez ſur des aſſiétes, & jetterez le ſirop chacun par-

dessus; il n'est pas besoin de mettre plus de six onces de sucre à chaque livre de racines.

Les Nesfles se cuisent au vin dans la poële à fricasser, leur ayant ôté les aîles & la queuë : puis l'on y met du sucre ; & quand le sirop est presque fait, on les dresse & les poudre : on met du sucre par dessus.

Le sirop de Limons se fait ou par infusion, ou par cuison. Par infusion, en mettant à une livre de jus de Citron deux livres de sucre en poudre, & l'exposer au grand Soleil : par cuison, à une livre de jus, une livre & demie de sucre cassé, & le faire cuire un peu moins que jusques à la consistance de sirop, qui est qu'en en mettant sur une assiéte il ne coule point : puis vous les serrerez dans des bouteilles de verre sans ozier, afin que s'il vouloit chancir, on le mît au Soleil ou dans le four, après que l'on auroit retiré la fournée de pain : si vous y voulez ajoûter le Musc, & l'Ambre gris, vous le rendrez semblable à l'Aigre de Cedre.

La Limonade se fait avec le dedans des Citrons, ôtant les plus grosses peaux qui séparent les graines, & les mettant tremper en eau claire : puis vous y ajoûterez du sucre en poudre, la quantité que jugerez être necessaire ; & mettrez aussi tremper dedans quelque peu de Coriande cassée & enfermée dans un petit linge avec quelque morceau de Canelle ; le

Musc & l'Ambre y pourront être ajoûtez pour l'assaisonner plus délicieusement.

Vous laisserez infuser le tout environ demi jour, le versant souvent d'un vaisseau à un autre, & pressant avec la main les Citrons qui sont dedans : vous la goûterez pour juger ce qui y manqueroit à la rendre excellente ; & après l'avoir passée à travers un linge sans presser le marc, vous la mettrez dans des bouteilles pour être servie aux Dames : cette boisson ne dure pas plus de trois jours en sa bonté ; c'est pourquoi l'on ne la fera qu'au besoin.

Il y en a qui ajoûtent les Amandes pilées : mais comme c'est une boisson la plus simple, quelle peut être la meilleure.

Les Mûres se doivent prendre à demi rouges & à demi noires pour être en leur bonté : elles se confisent en mettant trois quarterons de sucre à la livre de fruit, & seront cuites toutes d'un boüillon comme les Cerizes, puis serrées dans des pots : l'on en fait aussi du sirop à part pour le mal de gorge, que vous façonnerez comme celui de Cerizes.

SECTION VI.

Des Confitures au sec, & Pâtes de fruits.

LEs Confitures seches sont estimables, en ce qu'elles s'envoyent de loin, & se présentent aux personnes des plus

hautes qualitez, qui les eſtiment tant pour leur bonté, que pour la commodité qu'ils ont de les porter en la pochette, à cauſe de leur friand goût, & pour leur faire bonne bouche au ſortir du repas.

Il faut en vous donnant la methode de les ſecher, aller d'ordre, comme j'ai fait aux autres ſections : je commencerai donc par les Poires, & vous dirai que les ayant confites, comme j'ai dit ci-devant, & étant prêtes à tirer du feu, ſi vous voulez les mettre au ſec dans le même jour, vous leur donnerez quelques boüillons davantage que pour garder au liquide, & ce juſques à ce que le ſirop ſe veüille congeler en conſerve ; alors vous tirerez votre poële du feu, & mettrez vos Poires ſur des ardoiſes ou feüilles de fer blanc, pour les porter ſecher dans l'étuve.

Cette étuve eſt un petit cabinet bien fermé de tous côtez, reſervé la porte par laquelle vous paſſerez pour ranger vos ardoiſes, ſur les tablettes deſquelles il ſera tout entouré, & mettrez en bas une poële ou réchaut de feu, pour deſſecher le trop d'humidité qui reſte en vos confitures, les tournant & changeant de place autant de fois que vous jugerez qu'elles en auront beſoin.

Si vous ne voulez ſecher vos Poires qu'à méſure que vous en aurez à faire, (à cauſe qu'elles ſont de beaucoup plus belles fraîches

faites, que vieilles seckées) vous les garderez au liquide; & quand vous les voudrez secher, vous ferez fondre quelque peu de sucre, comme un quarteron ou environ à chaque livre de Poires, & les mettrez cuire en consistance de conserve, comme je vous enseignerai à connoître cette cuison en la section suivante: puis vous verserez vos confitures dedans, leur baillerez le boüillon jusques à ce qu'elles soient revenuës à la cuison de conserve, les tirerez du feu, & dresserez sur les ardoises, pour être portées à l'étuve secher comme dessus.

Vous les laisserez refroidir entierement avant que de les mettre dans les boëtes pour les serrer, mettant à chaque lit de fruit une feüille de papier seche, & les rangerez proprement sans les presser, à cause qu'en les froissant vous rompriez la glace qui est sur le fruit, ce qui le rendroit blanc de sucre ou farineux, & enlaidiroit son lustre.

L'on a de coûtume de lier des petites Muscadelles par bouquets en sortant de l'étuve, avant que de les mettre dans les boëtes, sept à chaque bouquet: d'où vient le nom que l'on leur donne de sept en-gueule, ou bien que le trochet où elles viennent à sept, qui (à cause de leur petitesse) peuvent être toutes mangées d'une seule bouchée: les autres gros Muscats, Blanquets, petits Rousselets & autres

petites Poires ſemblables, ſeront liées par trois ou quatre enſemble, ſelon leur groſſeur.

Pour faire la Pâte, vous prendrez des poires du meilleur goût que vous pourrez, & celles qui auront la peau de belle couleur. Vous ne les pêlerez point : mais ayant ôté la tête, le trognon & la queuë, vous les ferez parboüillir, les tirerez du poëlon, les égoutterez & ſecherez; puis les paſſerez à travers l'étamine, ou au ſas, comme l'on monde la caſſe; enſuite vous prendrez les peaux qui n'auront pû paſſer, les pilerez dans le mortier d'Albâtre, & les paſſerez auſſi : cela fait, vous paſſerez votre pâte ſur quelque papier, la mettrez dans le poëlon avec le ſucre en poudre, bien delié à proportion: cuirez cette pâte à petit feu, la remuant continuellement, de crainte qu'elle ne brûle, s'attachant au poëlon, la tournerez inceſſament, juſques à ce que vous reconnoiſſiez que la pâte quitte le poëlon : alors vous la tirerez du feu, & la dreſſerez en Maquerons ſur vos ardoiſes, les mettant ſecher dans votre étuve. Vous les tournerez & changerez de place juſques à ce qu'elles ſoient ſechées; puis les tirerez de l'étuve, & les rangerez dans les boëtes comme les poires : demi livre de ſucre ſuffit à chaque livre de fruit ſi vous voulez prendre les belles peaux, les pêlerez, pour après les avoir un peu éverdumées, les piler & paſſer, vous augmenterez

de beaucoup le goût de vos pâtes ; d'autant que le goût le plus relevé du fruit est toûjours en la peau.

Quant aux Pommes, la confiture n'en est pas trop exquise ; c'est pourquoi l'on en confit fort peu : si vous en voulez confire, vous vous gouvernerez comme aux Poires.

L'on fait de pâtes des Pommes, desquelles l'on contrefait les Abricots à oreille, au temps qu'ils sont rares : pour ce faire, l'on prend des Pommes de Rainette ou de Cappendu, les plus belles que l'on peut : on les coupe par moitié, & on leur ôte la tête & le trognon ; puis on les met parboüillir, & on les passe comme les Poires ; pour y donner le goût, on prend des Abricots secs ; les vieux d'un an & passez, y seront fort propres, & particulierement ceux qui auront été confits avec la peau, ou bien si vous avez confi des peaux d'Abricots dans la saison pour ce sujet, ayant ôté le rouge qui y est, & ne laissant que le jaune, (c'est au temps que les Pommes ont un peu passé leur plus grande verdeur, qui sera environ un mois après qu'elles auront été mises dans le Fruitier, que vous en tirerez hors des plus belles, & des plus saines, pour preparer comme je viens de dire,) pilerez vos peaux d'Abricots, les passerez au sas, & les mêlerez avec les Pommes ; puis vous peserez le tout, & mettrez la moitié autant de sucre en pou-

dre que vous aurez de Marmelade, enſuite vous ferez cuire cette pâte, comme j'ai dit celle des Poires: étant cuite, vous la tirerez du feu, la laiſſant un peu refroidir, & avec des petits moûles faits en forme d'un Abricot ouvert, vous moûlerez cette pâte, & la ferez ſecher à l'étuve ſur les ardoiſes, en la retournant à propos; & quand elle commencera à ſecher, vous lui donnerez le pli pareil à celui des vrais Abricots à oreille, les achevant de ſecher; puis vous les ſerrerez dans les boëtes, mettant auſſi du papier entre les lits, comme aux autres fruits ſecs.

Les Prunes ſeches ſe confiſent comme les liquides, pelées & ſans peler; puis on les ſeche & ſerre dans les boëtes, tout de la même façon que j'ai dit aux poires.

Les Prunes ſeches s'enveloppent ſouvent dans de petits papiers, chacune à part pour la plus grande commodité & propreté, & les porter dans la pochette.

Les pâtes de Prunes ſe font de la même maniere que les autres précedentes. On ôtera la peau à celles qui ſont colorées, afin qu'elle ne donne aucune teinture à la pâte, mais qu'elle ſoit d'une belle couleur verte.

Il ſe fait en Bourgogne une pâte de Prunes de moyeu, laquelle s'apprête tout de la même façon que les autres, excepté que l'on ne la cuit pas juſques à ce qu'elle quitte le poë-

lon ; mais un peu moins cuite l'on la verse dans des boëtes, qu'on laisse quelque temps refroidir sans les couvrir, comme quatre ou cinq jours, au bout desquels on ferme les boëtes, & on les serre avec les Cotignacs, pour y regarder de temps à autre si elles se conservent bien.

Les Amandes & Abricots verts ayant été preparez comme pour le liquide, & étant cuits, seront tirez de leur sirop, & sechez ainsi que les autres fruits que j'ai dit ci-devant.

Les Abricots mûrs se mettent ordinairement à oreilles : pour les y préparer, il faut les ouvrir par moitiez, & les applatir pour secher ; puis étant un peu secs les refermer, & leur faire faire à chaque moitié un quart de tour, en les tirant en long ; ils se rencontreront de la même figure que l'on a coûtume de les façonner.

Pour la pâte d'Abricots, elle sera façonnée comme les precedentes, en faisant un peu parboüillir le fruit, & ôtant la peau aux endroits où elle est rouge ; puis les piler & passer, mettant demi livre de sucre à la livre de fruit, les cuire en consistance, qui est jusques à ce que la pâte quitte le poëlon : ensuite les dresser par Maquerons sur les ardoises, les secher & serrer comme les autres.

Le Ramage de Gennes se fait avec cette pâte d'Abricots, laquelle étant cuite en con-

ſiſtance, vous la laiſſerez refroidir; puis ayant poudré vos moûles avec du ſucre delié, paſſé au tamis de ſoye, lequel vous mettrez dans un linge aſſez fin, & le ſecoüerez ſur le moûle; cette poudre ira par tout, & empêchera que la pâte ne s'attache au moûle; ce qu'ayant fait vous remplirez votre moûle, & avec un rouleau de Pâtiſſier appuyerez par tout en roulant ſur le moûle; & ôtant le ſuperflu, il reſtera la figure du moûle: cette pâte étant froide, vous la renverſerez ſur l'ardoiſe, pour la mettre ſecher aux étuves, en cas qu'elle ſoit trop mollaſſe; ou ſi elle a de la liaiſon ſuffiſante, vous la mettrez tout d'un coup dans la boëte pour la ſerrer avec les autres.

Si vous ne voulez faire que les compartimens, ou chiffres, vous mettrez votre pâte toute froide ſur une table, qu'aurez poudrée de ſucre auparavant, & l'étendrez avec le rouleau, de l'épaiſſeur que voulez qu'elle ſoit, puis avec les modelles de fer blanc, la couperez, en les appuyant deſſus; ou bien vous la taillerez avec le coûteau en la figure que voudrez: cela fait, vous la mettrez aux étuves, ſi elle en a beſoin; & étant froide, la ſerrerez dans des boëtes comme les autres.

Les Pêches de toutes ſortes ſeront miſes au ſec & en pâte de la même maniere que je vous ai enſeigné d'accommoder les Abricots.

Pour ce qui eſt des Coins, il ne s'en ſeche

que par fantaiſie ; d'autant que c'eſt un fruit qui eſt aſſez dur de lui-même : toutefois ſi vous en voulez ſecher, vous vous y gouvernerez comme aux autres, le faiſant pourtant parboüillir beaucoup, & prêt à ſe dépecer, avant que de le confire, afin qu'il en ſoit plus délicat.

La pâte ſe pourra auſſi faire comme les précedentes ; il n'eſt pas beſoin d'y mettre les peaux, d'autant que d'eux-mêmes ils ont aſſez de goût, & aſſez de liaiſon.

Les Noix ſe préparent pour être miſes au ſec, en les choiſiſſant comme pour le liquide : mais il leur faut ôter tout le vert juſques au blanc, les jetter en l'eau claire à meſure que l'on les pêle ; puis les deſamertumer en les faiſant parboüillir en diverſes eaux, comme j'ai dit aux liquides, & les confire ſeches, & ſerrer, ainſi que les autres fruits précedens.

On ne fait point de pâte de Noix ; c'eſt pourquoi je n'en dirai rien.

Quant aux Cerizes & Griottes, on les confit pour mettre au ſec comme les autres précedens fruits, on les lie par bouquets, ainſi que les Muſcadilles ; & on les met à oreilles, comme les Abricots, en les joignant deux enſemble, qui ſouderont en ſechant à l'étuve.

Pour la pâte, elle ſe fait de deux façons : l'une en preſſant des Cerizes bien mûres dans l'étamine, & broyant les peaux dans le mortier, puis les paſſer au tamis, mettre le

tout sur le feu, & le faire reduire à la moitié, ajoûtant demi livre de sucre en poudre à chaque livre de fruit, & cuisant le tout en consistance de pâte. L'autre, que je trouve beaucoup meilleure, est d'espreindre un peu les Cerizes, les froissant avec les mains, & ce qui restera dans l'étamine, le passer au sas, piler les peaux qui pourront rester, & les passer aussi : puis y ajoûter le sucre en poudre, à chaque livre de fruit, demi livre de sucre, mettre cuire le tout en consistance ; puis la dresser en Maquerons sur les ardoises pour être sechée aux étuves.

Le jus provenant de l'expression qu'aurez faite de vos Cerizes, sera confit en sirop pour garder, & aussi l'on en pourra mettre dans le sucre pour le fondre quand vous ferez les confitures liquides.

Les Groseilles se mettent au sec, comme les fruits précedens, ayant observé avant ce que j'en ai dit pour les confire au liquide.

Pour les Gadelles, il ne s'en confit point au sec à cause de leur petitesse, mais l'on en fait des pâtes excellentes, les froissant dans l'étamine, & passant au sas bien délié pour en ôter les petits pepins & la têre ; vous la ferez tout de la maniere que celle des Cerizes.

Les Framboises rouges & blanches ne se mettent point au sec, non plus que les Gadelles ; mais les pâtes sont beaucoup estimées pour

pour leur agréable goût : elles se font comme celles de Cerizes, y mêlant quelque peu de Gadelles pour en relever le goût par leur petite acidité.

Les Verjus & Musquats ne se confisent point aussi au sec : les Pâtes que l'on en fait sont très bonnes & belles, ayant auparavant preparé le fruit, comme j'ai dit ci-devant, quand j'ai enseigné la maniére de les confire au liquide.

Les Oranges se confisent entieres ou par quartiers : pour les preparer, il faut raper tout le jaune avec une rape de cuivre ; puis si vous les voulez confire entieres, il faudra faire un trou à l'endroit de la queuë, & tirer avec patience tout le dedans, laissant la peau la plus déliée que l'on pourra : on les mettra tremper à mesure dans l'eau tiéde, & ensuite on les fera boüillir en grande eau pour en ôter toute l'amertume, la changeant plusieurs fois, jusqu'à ce qu'elle n'ait plus aucun goût d'amer : cela fait, vous les tirerez du feu, les jettant dans d'autre eau tiéde ; puis ferez fondre votre sucre à petit feu, & pendant qu'il fondra vous mettrez égoutter vos Oranges, les posant sur un linge en plusieurs doubles, le trou dessous, & après vous les mettrez dans le sucre, que vous ferez cuire jusques à la consistence de conserves : pendant qu'ils cuiront, vous les remuerez, & retirerez souvent

avec la gâche;puis les retirerez avec l'écumoire, & égouterez bien le sucre qui sera dedans ; après quoi vous les mettrez secher dans l'étuve, ce qui se fera en demi heure de temps : au défaut d'étuve vous les mettrez devant le feu sur des petits brins de balai, où ils secheront fort bien.

Pour celles que vous voudrez mettre par quartiers, ayant rapé tout le jaune, vous couperez la peau en autant de parties que vous voudrez ; & en la tirant proprement, la separerez du dedans sans rompre ; & si vous voulez,vous la ferez beaucoup plus deliée ou tenuë que celles que l'on confit entieres.

L'on coupe aussi de cette peau par petites parties, que l'on nomme de Z.stes, tout de la même forme que l'on en prend sur les Oranges, pour en les pressant jetter contre un verre où il y a du vin, un esprit subtil qui est dedans, lequel donne goût au vin à travers le verre : ces mêmes Zestes étant pressez contre la flâme d'une chandelle, cet esprit prend feu en petillant.

L'on coupe encore les peaux d'Oranges & Citrons en forme de gros lardons, lesquels confirez comme j'ai dit ci-devant ; puis étant cuits, l'on jette dans leur sirop d'autres lardons d'écorce de Citron confite bien verte : & le sucre étant cuit jusques en conserve, il faut prendre ces lardons avec l'écumoire ; &

les ayant bien égoutés, vous les dresserez en forme de clocher, entremêlant les couleurs: ce qu'étant fait, vous les secherez dans l'étuve, ou les mettrez simplement devant le feu.

Vous observerez que les Oranges & Citrons, tels que nous les avons à Paris, ne se veulent confire qu'à mesure que l'on en a besoin; d'autant qu'ils blanchissent & se farinent quand ils sont vieux faits, ce qui est fort desagréable à voir.

Pour la doze du sucre, je ne vous en donnerai point, d'autant que le plus que vous y mettrez ne sera pas perdu, servant à faire vos Conserves & Massepains, comme je vous dirai en la Section suivante, & aussi qu'il est necessaire que ce fruit soit en plein sucre, pour se bien confire.

Vous ne jetterez pas la rapure de vos peaux d'Oranges: car elle servira à faire de très bonnes & belles Conserves.

Les Citrons se confiront tout de la même maniere que les Oranges, sans nullë reserve: l'on taille des tranches fort deliées sur les poncilles, large de deux ou trois doigts, lesquelles on confit & seche comme celle des Oranges.

Des Laituës royales se tire un cardon quand elles montent à graine, duquel on fait la confiture que les Italiens appellent *Gorge d'Ange.*

Pour les confire vous les dépoüillerez de leur petite peau ou écorce, les jettant dans l'eau fraîche, & les ferez un peu éverdumer ; puis les mettrez dans le sucre en poudre avec quelque peu d'eau claire pour fondre le sucre; après quoi les ferez cuire tout d'un boüillon jusques à ce que le sucre soit en conserve : alors vous les tirerez avec l'écumoire, les mettrez secher sur les ardoises dans votre étuve, les tournant de tous côtez ; & étant secs, les serrerez dans les boëtes, comme les autres fruits secs ; si vous voulez à la fin de la cuison y ajoûter un peu d'eau des fleurs d'Orange, pour leur donner quelque odeur, à cause qu'ils sont insipides, cela les ameliorera extrêmement.

L'on pourra aussi confire beaucoup d'autres sortes de fruits, comme Melons, Concombres, même des Citroüilles, si par curiosité ou par excessive dépense, on vouloit faire voir des fruits confits de toutes sortes.

SECTION VII.

Des Conserves & Massepains.

DAns cette derniere Section, qui sera la conclusion de notre Livre, je vous veux enseigner la plus divertissante & la plus agreable methode de confire les fleurs & les fruits de votre Jardin, & en la pratique de laquelle

je m'assure que vous y prendrez plus de plaisir que vous n'en pouvez souhaiter ; car les objets y sont si agreables, que la vûë se trouve extrémement recréée en la diversité des couleurs que l'on y employe ; & aussi que l'esprit se plaît à inventer mille gentillesses, dérivées de tout ce que je vais écrire, & les ranger avec justesse pour satisfaire ceux devant qui elles sont presentées.

Nous commencerons par les fleurs, & dirons que l'on en fait des conserves de toutes, si l'on veut : mais je ne m'arrêterai qu'à celles qui sont les plus hautes en couleur, & les plus agreables à manger, laissant les autres que les Medecins ordonnent pour la santé.

La Violette, comme celle qui vient la premiere au Printemps, sera mise en tête de ce Chapitre : je ne m'assujettirai pas pourtant à mettre les autres fleurs selon le rang que les saisons nous les donnent, mais comme elles me viendront en la pensée.

Pour en faire de la conserve, vous éplucherez les fleurs, ne prenant simplement que ce qui est violet aux feüilles, & les broyerez bien dans un mortier de marbre ou de pierre, jusqu'à ce que la pâte en soit si déliée, que l'on n'y puisse plus remarquer aucune forme de feüille.

Pendant que l'on broyera ces fleurs, vous mettrez du sucre dans le poëlon pour en faire

une cuitte ou venuë ; la plus grande sera de quatre livres au plus, & la moindre d'une livre, quoique l'on en puisse encore mettre moins ; mais il y auroit trop de perte, à cause du sucre qui s'attache au poëlon : à quatre livres de sucre, vous mettrez environ une chopine, ou trois demi-sêtiers d'eau pour le faire fondre en l'arrosant par tout : vous mettrez votre poëlon sur le feu de charbon à demi embrasé, afin que le sucre se fonde à loisir ; puis quand il boüillira vous l'écumerez avec la gâche, & le remuerez souvent, afin qu'il se cuise également : vous donnerez le feu à votre poëlon un peu plus par le devant que par derriére, afin que l'écume poussée par le boüillon vers la queuë du poëlon, se puisse plus facilement enlever ; & après qu'il sera bien écumé, vous mettrez le feu sous le milieu de votre poëlon.

Pour connoître quand votre sucre sera cuit en consistance de conserve, vous le pourrez par trois façons. La premiere, quand en tournant & mêlant votre sucre de tous côtez, vous retirerez votre gâche sans l'égouter que bien peu, & la secoüant, comme si vous vouliez pousser une bâle d'arriere-main avec sa raquête : vous verrez qu'il se fera en filasse volante. La seconde connoissance est, quand ayant retourné votre sucre, vous laissez égouter votre gâche, & que dans les dernieres gouttes

qui tombent, il reste à la gâche comme un petit filet qui remonte, se retortillant en forme de queuë de cochon. Et la troisiéme, quand après avoir boüilli long-temps, vous voyez qu'il s'épaissit, & au lieu qu'il faisoit son boüillon dans le milieu, il le fait de tous côtez, mais plus lentement: par-là vous pouvez juger qu'il est cuit.

Vous le tirerez de dessus le feu, & lui laisserez passer sa plus grande chaleur, après quoi vous prendrez votre pâte de Violettes, la mettrez dans le sucre en motte, à un des côtez de votre poëlon, & la détremperez peu à peu avec la gâche; puis vous la mêlerez par tout le poëlon, la tournant & renversant avec le plus de promptitude que vous pourrez, & ce jusques à ce que la chaleur en soit appaisée, ce que vous reconnoîtrez quand le boüillon cessera, & que votre sucre sera en repos, ayant dissipé l'humidité qui étoit dans les Violettes.

Pour la doze, à quatre livres de sucre il faudra de fleurs de Violettes pilées, environ gros comme le poing d'un enfant de dix ans, ou trois bâles de Tripot.

Ayant passé dans le poëlon sa plus grande chaleur, vous la dresserez ou en la versant dans des tourtiéres de papier bien sechées, pour être coupées en biscuits ou en platteaux, que puiserez dans le poëlon avec la cüillier

d'argent, écumant & prenant toûjours le dessus qui sera comme une petite glace, & versant la cuëillerée sur du papier bien sec ; cela fera un petit rond grand comme une piéce d'un écu, ou bien en prenant sur la gâche & avec le coûteau la couper par Macquerons; mais il faut qu'à cette derniere façon votre sucre soit presque froid, autrement il couleroit de dessus la gâche. Quand vous voudrez faire des Macquerons de toute la poëlonnée, il ne faudra prendre que par un côté de votre poëlon, & non pas de tous côtez, à cause que votre conserve se refroidiroit trop, & qu'il en demeureroit beaucoup au poëlon.

Pour retirer du poëlon toute votre conserve jusques à la derniere miette, il y faudra mettre trois ou quatre gouttes d'eau, & en arroser les bords de votre Conserve ; puis le presenter au feu par tous les côtez, & à mesure qu'il se chauffera détacher votre Conserve du poëlon, l'amasser en monceau avec la gâche, & la tailler en Macquerons, comme la premiere tirée : cette derniere Conserve ne sera pas si haute en sa couleur verdâtre que la premiére, à cause de la crasse du sucre qui s'attache au poëlon, & aussi que toute couleur remise au feu diminuë beaucoup de sa beauté.

Vous n'oublierez pas à tailler vos biscuits dans vos Tourtieres avant qu'ils soient froids, car ils se romproient.

Vous leverez vos conserves de dessus les papiers quand elles auront encore un peu de chaleur, si vous n'en voulez briser beaucoup; & si elles sont trop froides, & que vous ayez peine à les lever, vous chaufferez un aix, & poserez les papiers dessus; cela fera réssuyer vos conserves: elles se leveront facilement.

Vous observerez trois choses très-necessaires en toutes les conserves. La premiere, que vous soyez en lieu chaud & bien fermé, à cause que le froid vous empêche d'avoir le temps de verser & façonner vos conserves. La seconde, que vos tables soient propres, & n'ayent aucune graisse; car la conserve dans sa chaleur étant versée, attireroit cette graisse à travers le papier, ce qui l'empêcheroit de se prendre; & la troisiéme, que les papiers sur lesquels vous la versez & dressez, soient bien blancs, bien nets & bien sechez.

Imprimez-vous bien dans l'esprit tout ce que je vous viens de dire: car cela vous servira en toutes les autres que je vous dirai après.

Les fleurs de Bourrache, Buglosse, Souci, Jasmin, & les feüilles de Fenoüil vert se confisent de la même façon que les Violettes.

Le sirop violat étant plûtôt une boisson qu'un médicament, j'ai cru necessaire de vous en donner la composition, quoiqu'il semble que je le devrois plûtôt avoir mis au rang des confitures liquides, qu'en cet en-

droit, neanmoins parce qu'il ne se confit point de Violettes au liquide, & que cet article vous eût été difficile à trouver dans votre livre, je l'ai placé en ce lieu pour votre plus grande commodité.

Il y a deux manieres de les façonner : l'une en broyant dans le mortier de pierre une livre ou environ de fleurs des Violettes préparées comme pour la conserve, & les mettre dans un linge assez fort pour resister à la presse, afin d'exprimer tout le jus des Violettes, de laquelle livre vous en tirerez plus d'un quarteron, si les Violettes sont fraîches cueïllies : pendant que l'on les pilera & pressera, vous ferez cuire une livre de beau sucre jusques à la consistance de conserve, ce qui se reconnoîtra par les trois indices que je vous viens d'enseigner : étant cuit, vous le tirerez du feu, lui laisserez passer son boüillon, & après verserez peu à peu ce jus de Violettes dedans, remuant avec la gâche par tout le poëlon ; puis, étant un peu froid, le mettrez dans des bouteilles de verre, que boucherez bien avec des tampons de liége & de la cire molle pardessus : celle dont je vous ai donné la composition à la fin du premier Traité, y sera fort propre ; l'autre maniére est de broyer des fleurs, les mettre dans une étamine, & verser pardessus du sucre cuit un peu moins qu'en conserve, & ce à plusieurs reprises : pendant

qu'on versera, un autre froissera les Violettes avec une cüillier de bois pour en exprimer le jus, que recevrez dans quelque terrine vernissée ; & après que tout sera passé, il faudra mettre l'étamine dans la presse pour ne rien perdre. Vous laisserez bien refroidir le tout : puis les serrerez dans des bouteilles comme le precedent.

On mettra secher à l'étuve le marc de ces Violettes pour ne rien laisser perdre ; cela est assez agréable à manger.

Il se fait de sirop Violat parfaitement beau par infusions, comme aussi de Roses pâles, de fleurs de Pêcher, & beaucoup d'autres encore : mais comme cela est du fait de la Medecine, je n'entreprendrai point d'en dire aucune chose, quoiqu'ils soient très faciles à faire.

La Rose de Provins se confit & conserve seche & liquide : la liquide se fait en prenant des Roses quand elles commencent à s'épanoüir, & leur ôter tout le vert, & le jaune même qui est à chaque feüille, les bien broyer dans le mortier de terre, y ajoûtant la moitié autant de sucre commun en poudre, comme il y aura de pesanteur de fleurs, toutes épluchées, & les mettant dans le mortier peu à peu, à mesure que l'on broyera : & étant bien broyée vous la mettrez dans des pots de grès, que vous ne remplirez pas tous

pleins, à cause qu'elle se fermentera ; c'est-à-dire qu'il se fera comme un levain qui fera bouffir votre conserve. Quand vous aurez mis vos pots au Soleil, & qu'ils y auront été durant l'espace de quinze jours, vous les retirerez à l'ombre quatre ou cinq jours, vous les remplirez de l'un d'eux, & les couvrirez bien avec un parchemin en double, que vous moüillerez pour le faire mieux joindre au pot, lequel vous lierez d'une ficelle.

Pour la conserve de Roses seches de la maniere que l'on fait à Provins, il faut prendre des Roses toutes épanoüies, leur ôter tout le vert & le jaune entiérement, comme pour les conserves liquides, les mettre secher dans des sachets de papier ; & étant parfaitement seches, les battre au mortier de fonte en l'enveloppant, & le pilon aussi avec un sac de cuir, ainsi que les Parfumeurs battent leurs poudres : étant battuë, il la faudra passer au tamis de soye délié ; puis la bien enfermer dans des papiers & boëtes, crainte de l'évent, pour s'en servir au besoin.

Quand vous voudrez faire cette conserve, vous prendrez quatre onces de votre poudre, & la mettrez dans un plat de fayance ; vous presserez des Citrons dans un verre pour en tirer le jus, que laisserez reposer pour être plus clair & plus beau, d'autant que la fece ou le plus épais & limoneux du Citron descendra

au fond du verre : étant clarifié, vous en mettrez parmi votre poudre pour lui faire venir sa belle couleur, en le détrempant avec la gâche, & retournant bien de tous côtez : pendant ce temps là, vous ferez cuire deux livres de beau sucre jusqu'à la consistance de conserve forte ; puis le tirerez du feu, lui laisserez abbattre son boüillon, & mettrez cette poudre à un des côtez de votre poëlon, la détrempant peu à peu, la mêlant bien avec le sucre ; alors votre conserve sera faite.

Pour la dresser par Macquerons, comme font ceux de Provins, vous en prendrez sur la gâche, & avec le coûteau, la taillerez & dresserez sur des papiers sechez : si elle se refroidit trop, & qu'elle ne vous donne le loisir de la dresser, vous mettrez votre poëlon sur un petit feu bien lent, pourveu qu'il échauffe un peu & le rende maniable, & cela suffira : vous retirerez jusques à la derniere miette de conserve, en pratiquant ce que je vous ai dit à l'article des Violettes, & aussi pour la tirer de dessus les papiers, & la serrer dans les boëtes.

Quelques-uns y aioûtent un peu d'esprit de Vitriol blanc, pour relever davantage la couleur de la Rose : mais ce n'est pas si sain ni si naturel, que quand on y employe le jus de Citron pur.

Vous observerez de ne pas rendre votre

pâte de Rose trop liquide avant que de la mettre dans votre sucre; car il y auroit trop de décuit, à cause du jus de Citron qui décuit extrêmement, & engraisse le sucre plus que toute autre chose: il suffira qu'elle soit abbreuvée par tout, & que vous la puissiez mettre en pelote sans qu'elle coule.

Tant plus votre conserve est fraîche faite, tant plus belle elle est; c'est pourquoi les Apoticaires de Provins en ont toûjours de très-belles, parce qu'ils en ont grand débit. Quoique je ne vous aye dit que la composition pour deux livres, ce n'est pas que ceux de Provins n'en fassent de poëles entieres de dix ou douze livres de sucre; mais comme vous n'en avez pas tant de besoin à la fois, n'en voulant pas faire trafic, il suffira de peu, puisque vous aurez toûjours de la poudre de Roses en votre logis, pour la faire en toute saison.

L'on en fait aussi de Roses blanches; mais elles passent si-tôt leur beauté, & ont si peu le goût des Roses & d'odeur, que je ne l'estime pas beaucoup.

La conserve de Roses qui se sert ordinairement dans les bals & festins, ne se fait pas si forte de poudre de Roses que celle de Provins; car demie once de poudre sera plus que suffisante à deux livres de sucre, y mettant autant de jus de Citron qu'elle en pourra porter pour la rendre liquide; de telle façon

pourtant qu'en penchant la vaisselle où vous l'aurez détrempée, elle ne coule point; puis quand votre sucre sera cuit en conserve, vous le tirerez de dessus le feu, lui laisserez passer son boüillon, & y mettrez votre pâte, la mêlant continuellement avec la gâche, jusques à ce que le sucre soit appaisé du boüillon que le décuit lui aura fait élever: ce qu'étant fait, vous verserez votre conserve dans les tourtiéres de papier pour en faire des biscuits, lesquels se façonneront tous couverts de petites bouteilles, avec un glassis bien reluisant: & si vous en dressez aux plateaux, ils se feront aussi pardessus de la même façon; le reste qui demeure dans le poëlon, vous l'amasserez, & le leverez avec la gâche pour le couper en Macquerons.

N'oubliez pas à couper vos biscuits, ni à lever vos conserves pendant qu'il y a encore quelque chaleur, pour les raisons que je vous ai dites ci devant, & soit repeté pour la derniere fois; car je n'en parlerai plus.

Vous sçaurez que si vous détrempiez votre poudre de Roses dans quelqué vaisselle d'argent ou d'étain, que cela lui donneroit une teinture plus violette: ainsi si d'une même poudre vous en voulez faire de deux couleurs, il n'y aura qu'à en mettre dans de la fayance & dans de l'étain.

Je vous dirai encore que la grande beauté

de toutes les conſerves ne dure que quatre ou cinq jours au plus en leur bel éclat ; c'eſt pourquoi l'on n'en fera qu'au beſoin.

La conſerve des fleurs d'Oranges ſe fait en hâchant ſes feüilles bien déliées, & les jettant promptement dans le jus de Citron, de crainte qu'elles ne noirciſſent : dans deux livres de ſucre vous y pourrez mettre des fleurs gros comme un œuf, ayant égoûté le jus, afin d'y avoir moins de décuit, & vous en ferez la conſerve comme je viens d'enſeigner à celle de roſe, pour ſervir en compagnie.

L'on fait une conſerve raviſſante de Framboiſes blanches & rouges, en les preſſant legerement, & en tirant le jus que mettrez dans des verres pour le laiſſer raſſeoir, que ſa lie aille au fond ; puis votre ſucre étant cuit en conſerve & tiré hors du feu, vous verſerez ce jus dedans, y en mettant ce que vous jugerez que le ſucre pourra porter de décuit ; puis vous la dreſſerez dans les tourtiéres, la taillerez & ſerrerez à l'ordinaire.

Du jus de Gadelles, de Grenade & de celui d'Epine-vinette, ſe fait de très-belle & très-agréable conſerve, en s'y gouvernant comme aux Framboiſes.

Si vous voulez augmenter le goût aux conſerves faites avec l'un de ces jus rouges, vous les coulerez à travers le papier broüillard ; puis vous les ferez boüillir pour les reduire,

afin qu'il en entre beaucoup dans le ſucre, ſans que cela décuiſe trop.

Pour faire la conſerve d'Oranges, vous prendrez de la rapure du deſſus des Oranges; celle que vous aurez tiré des confites au ſec pourra ſervir, & à meſure que vous la raperez, elle tombera dans l'eau tiéde ou fraîche; de crainte qu'elle ne noirciſſe, vous la mettrez infuſer ſur le feu en grande eau pour la deſamertumer, & rëitererez pluſieurs fois juſqu'à ce qu'elle ait perdu entiérement ſon amertume: ce qu'étant fait vous la mettrez dans un linge, & en ferez ſortir toute l'eau en tordant le linge; enſuite vous la mettrez dans un plat d'argent, & la ſecherez en la maniant continuellement; car elle s'attacheroit au plat, & ce juſques à ce qu'elle ſoit preſque toute ſeche; cependant vous cuirez du ſucre juſques à la conſiſtance de conſerve; puis jetterez dedans votre poudre, & remuerez bien de tous côtez, afin qu'elle prenne corps avec votre ſucre: ſi vous y voulez mettre un peu de jus de Citron ou d'Orange, après que votre poudre aura été bien mêlée, cela lui donnera bon goût. Vous pourrez mettre à deux livres de ſucre gros comme une bâle de poudre d'Orange, & du jus à diſcretion, prenant garde de ne pas trop décuire votre ſucre: vous la verſerez, dreſſerez & taillerez comme celle de fleur d'Orange.

Celle de Citron se fera tout de même que celle d'Orange, rapant non-seulement la peau jaune, mais encore la chair jusques au jus; & l'ayant bien lavée & délimonée en plusieurs eaux chaudes, & séchée comme j'ai dit celle d'Orange, vous la mettrez dans le sucre, & y ajoûterez le jus de Citron pour la rendre plus haute en saveur.

Pour faire le biscuit de Citron épais de trois doigts & plus, vous cuirez votre sucre en consistance de conserve un peu forte; puis jetterez la poudre de Citron préparée comme j'ai dit, & mêlerez un peu de jus de Citron & du blanc d'œuf foüetté avec des verges pour le faire lever: ce qu'ayant fait, vous verserez votre sucre du papier, tenant le poëlon dessus, afin que sa chaleur fasse lever davantage votre conserve; puis étant encore chaude, vous la couperez proprement par gros biscuits, qui seront tous pleins d'œufs par dedans, & fort legere.

On fait aussi de la conserve de jus de Citron sans y mettre de la chair rapée; mais elle n'a que l'acidité, & n'est pas si agréable que celle où vous en aurez mis.

Les Pistaches seront pelées à l'eau chaude, puis pilées dans le mortier de pierre, les arrosant avec l'eau de fleurs d'Orange, de crainte qu'elles ne rendent l'huile; après quoi vous les mettrez dans votre sucre cuit en conserve,

& détremperez cette pâte à un côté de votre poëlon, mêlant bien le tout, & y ajoûterez quelque peu de Musc & d'Ambre gris broyez avec du sucre bien délié & passé au tamis : puis la dresserez comme les autres.

Il se fait de la conserve de toute sorte de fruit déja confit au sec, comme Abricots, Pêches, Cerizes, Oranges, Citrons, écorces de Citron vertes, & autres, en les taillant en lardons ou petites billes semblables à de dez à jouër, & les jettant dans le sucre lorsqu'il est cuit jusques à conserve un peu lâche : puis mêlant le tout pour en rendre la diversité plus agréable, il faudra dresser & tailler ainsi que j'ai dit aux autres.

Vous pouvez en conserve contrefaire plusieurs choses qui surprenent à l'abord, comme par exemple, des tranches de jambon : cela est un peu embarrassant à une personne qui n'a pas accoûtumé de travailler en conserves, à cause qu'il faut bien prendre son temps pour entendre à tout, mais pourtant très-facile à qui l'a un peu pratiqué.

Pour y parvenir vous aurez des plats d'argent tous prêts ; & quand votre sucre sera cuit en conserve un peu foible ou lâche, vous en verserez une partie dans un de vos plats & le poudrerez de Citron, ou de jus de Framboises blanches, ou de fleurs d'Oranges, bref de tout ce qui sera blanc pour re-

presenter la graisse & le lard, & ferez bien tourner cette conserve par quelqu'un, pour incorporer le sucre avec le décuit ; puis vous verserez une autre partie de votre sucre dans un autre de vos plats, & y mettrez de la poudre de Roses, jus de Framboises, Groseilles rouges, ou autre qui pourra représenter la chair du jambon, ne mêlant pas votre décuit par tout le plat ; afin que restant en quelques endroits blanc quand vous tirerez votre conserve du plat, cela imite mieux les graisses qui entrelardent le jambon ; & pour dernier vous mettrez avec le reste du sucre qui sera dans votre poëlon, de la feüille de Fenoüil vert, que ferez piler dans le mortier de pierre, si c'est en la saison ou en autre temps des Pistaches, pour représenter le Persil hâché, & herbes fines, que l'on met sur le lard du jambon. Vous prendrez ces conserves qui seront encore chaudes, & poserez la rouge & un peu de la blanche sur une table, les mêlerez ensemble pour imiter les muscles & graisses qui entrelardent le jambon : puis après mettrez de la blanche par-dessus pour contrefaire le lard, & du vert pour le dernier, qui représentera le Persil ; vous appuyerez, & battrez de la main à chaque lit que mettrez, afin de les incorporer & joindre ensemble. Vos conserves étant encore chaudes vous les couperez en forme de tranches de jambon, &

les dresserez sur des assiettes, mettant une ou deux feüilles de Laurier par-dessus, pour aider à la tromperie.

Si vous en voulez faire une quantité vous vous pourrez servir de trois poëlons, au lieu d'écuelles d'argent.

Pour contrefaire des Cervelats, prenez le reste du rouge qui sera dans vos écuelles, & y mettrez deux ou trois gouttes d'eau claire, ou des fleurs d'Oranges; mêlez-y de la poudre de Canelle battuë & passée bien fine, pour en brunir votre couleur; & ramassez les restes de votre jambon, ôtant le vert, mettre le tout dans le poëlon avec un peu d'eau que vous y verserez, n'en prenant que dans un cuëillier d'argent de peur d'en trop mettre, mais seulement pour décuire un peu le sucre. Vous mettrez le poëlon sur un petit feu pour échauffer ces conserves, & les incorporer ensemble en les mêlant avec la gâche, & qu'en les tirant du poëlon elles soient faciles à manier & former avec les mains en rond comme des saucissons; pendant que le sucre sera encore chaud, vous les trancherez par ruëlles ou en long, & les dresserez sur des assiettes, ainsi que les saucissons naturels.

Vous pourrez encore imiter mille gentillesses avec le sucre & toutes ses couleurs, en faisant des pâtes que vous façonnerez à loisir, d'autant qu'elles n'entrent point sur le feu.

Par exemple, pour contrefaire des Rubans d'Angleterre de plusieurs couleurs, vous prendrez du sucre bien delié passé au tamis de soye ; & pour le rendre encore plus fin que celui qui est pilé au mortier, c'est qu'il le faut broyer à sec sur le marbre, ainsi que les Peintres font leurs couleurs : étant passé, vous en mettrez sur une table bien nette, y mêlerez un peu de gomme Adragan détrempée avec l'eau de fleurs d'Oranges ou de Roses, & ferez une pâte qui se puisse étendre sous le rouleau : vous diviserez cette pâte en autant de morceaux que vous voudrez qu'il y ait des couleurs, lesquelles vous mêlerez avec votre sucre, chacune à part, & les étendrez avec le rouleau plus minces & tenuës que vous pourrez. Vous trancherez ces pâtes par petites laniéres bien deliées, que joindrez proprement & promptement les unes aux autres, afin que l'humidité qui est dans le corps de la pâte fonde ces laniéres, que diversifierez pour imiter les Rubans : ensuite de quoi vous passerez legerement le rouleau pardessus pour les mieux joindre : puis vous les fermerez en nœuds pliez en rond pour soûtenir les replis jusques à ce qu'ils soient secs, ce qui se fera en moins de deux heures.

Vous contreferez aussi les Chiffres & Armes blasonnées de qui vous voudrez, taillant cette pâte avec le coûteau, ou avec des mou-

les de fer blanc qu'aurez fait faire exprès ; & imiterez toute sorte de Marqueterie que votre esprit vous suggerera.

Si vous voulez rendre ces figures encore plus recreatives, étant parfaitement seches, vous les glacerez de sucre delié, detrempé avec d'eau de fleurs d'Orange, & les mettrez dans le four : puis les retirerez & glacerez de l'autre côté, les mettant derechef au four pour en secher la glace : ainsi on ne verra point la figure qui sera enfermée entre ces deux glacis, à cause de la blancheur, si ce n'est en l'exposant au jour, & regardant à travers : alors on reconnoîtra ce que c'est & on admirera votre industrie.

Avec cette même pâte vous ferez des Tablettes & Muscadins tels que vous voudrez, y mêlant le Musc, l'Ambre, la poudre d'Iris, la Canelle, le Geroffle, & toute autre chose qui peut servir à la recreation du goût, ou à fortifier l'estomach ; même aussi des purgatifs & preservatifs de toutes les sortes que la Medecine enseigne.

Pour servir des Muscadins sur table, l'on les met d'ordinaire dans de petites tourtiéres ou Abbaisses de la même pâte, mais sans Musc pour éviter la dépense : ces petites Abbaisses se font avec des moules de fer blanc, qui seront de telle figure que vous voudrez, ou rondes, ou en triangle, ou à pans, ou en

étoile ; bref, ſelon votre fantaiſie : dans leſquelles vous mettrez de votre pâte qui aura été étenduë avec le rouleau ; & avant que de la mettre vous poudrerez votre tourtiere de ſucre, crainte qu'elle ne s'y attache : vous rognerez avec le coûteau le ſurplus de la figure de la tourtiere, & laiſſerez ſecher ces Abbaiſſes dans leurs moûles environ deux heures ; puis vous les tirerez & poſerez en quelque lieu où elles puiſſent bien ſecher.

Dans ces mêmes petites tourtieres, quand elles ſeront bien ſeches, l'on y dreſſera des confitures liquides pour en mettre de pluſieurs ſortes ſur une même aſſiéte.

De cette même pâte vous ferez auſſi des biſcuits & pains de Citron, y ajoûtant de la râpure qu'aurez fait parboüillir, pour être plus agréable, l'ayant mêlée avec votre ſucre & gomme : vous tirerez & applatirez la pâte ſous le rouleau, mettant deſſous & deſſus du ſucre en poudre, de crainte qu'elle ne s'attache à la table ou au rouleau, ſans la replier pourtant, afin qu'elle garde une humidité dans le milieu qui la faſſe lever quand vous la mettrez au four, qui ſera un quart d'heure après que vous l'aurez coupée en biſcuits ou petits pains, à cauſe qu'elle ſecheroit trop, & ne leveroit pas.

Si vous ne vous ſervez de gomme Adragan, un peu de blanc d'œuf foüetté y ſuppléera.

Vous

Vous en ferez de tous goûts & de toutes couleurs : le tourne-sol, quoique fort peu agréable, s'employera au défaut des Violettes, Bourraches, & autres couleurs semblables : si vous y mettez du jus de Citron, il lui changera sa couleur.

On trempe quelquefois dans ces couleurs des Cerizes, des Framboises, & des Gadelles ; puis on les roule dans du sucre bien fin, leur en laissant prendre ce qu'elles peuvent, & les mettant secher devant le feu pour affermir le sucre. Si vous mêlez avec vos couleurs un peu d'eau, de blanc d'œuf ou de gomme, cela les rendra fermes pardessus comme des dragées.

Le Fenoüil vert grainé en branche, & autres fleurs, seront plongez dans le sucre cuit en conserve, puis poudrez de sucre fin ; on les mettra secher devant le feu..

Au Fenoüil vert on y larde des Curedents, comme l'on feroit des Gluaux à une Pipée ; cela sert de dragée, & pour se nettoyer la bouche.

Les Massepains se font d'Amandes douces, d'Avelines, de Pistaches, de Pignons, d'Amandes ameres, de noyaux d'Abricots, Pêches, même des Semences froides mondées, si vous voulez y faire la dépense ; & ils se travaillent tout de même.

Pour les faire excellents, il faut prendre une

livre d'Amandes, que vous pêlerez, les mettant dans l'eau chaude, puis dans la fraîche, à mesure que vous les dépoüillerez de leur peau ; car cela les blanchit beaucoup. Vous les retirerez de l'eau, les essuyerez ou secherez dans du linge, & les mettrez dans les mortiers de marbre ou de pierre, & les pilerez tant que l'on ne puisse plus remarquer aucune partie de l'Amande pour petite qu'elle soit : en les pêlant vous les arroserez avec de bonne eau de fleurs d'Orange, ou de Roses, bien rectifiées, & purgées de leur philegme par distillations, ou simplement reposée de longtemps ; car il s'y fait une base au fond de la bouteille, qui est le plus visqueux & crasseux de toute l'eau Rose, & faudra passer ce que vous en aurez à faire à travers un linge, de crainte que ce philegme ne se mêle : ce que l'on y met des eaux de senteur n'est pas tant pour l'odeur, que pour empêcher que les Amandes en les pêlant en rendent l'huile ; car le Massepain seroit désagréable : vous y mêlerez une livre de beau sucre passé delié comme celui de Muscadins, & en ferez un corps en consistance de boüillie bien épaisse ; vous passerez votre pâte à travers le sac ou l'étamine, afin que s'il y avoit quelques morceaux d'Amandes qui ne fussent pas assez pilées, on les rebroyât, & que l'on ne trouve rien de desagréable dans le Massepain. Vous mettrez

cette pâte dans le poëlon, & la cuirez à petit feu, comme les pâtes de fruits secs ; c'est à-dire, jusques à ce que la pâte quitte le poëlon, en retournant toûjours, de peur qu'elle ne brûle : vous gouterez si elle tient de la cuisson avant que de la tirer du feu ; puis étant cuite, la verserez dans quelque vaisselle de fayance qu'aurez poudrée de sucre, afin que le Massepain ne s'y attache point ; & étant presque rafroidie, vous la mettrez sur votre table, la manierez & tirerez sous le rouleau comme de la pâte, & la façonnerez en grandes Tartes rondes, ou bien en petites, que vous arrondirez, les coupant avec le haut du Calice d'un verre à boire, en l'appuyant sur la pâte, qui sera de l'épaisseur que vous voudrez que soient vos Tartes : vous en ferez de quarrées, en l'ozange, en cœur, en triangle, & de toute autre figure que vous voudrez, les pinçant par les bords pour y faire le petit dantelage qui s'y pratique ordinairement ; étant façonnées, vous les mettrez cuire dans le four moyennement chaud, pour leur donner une petite couleur rousse par les bords & extrêmitez ; puis les retirerez, les laisserez rafroidir, & les glacerez avec du sucre fin & d'eau de Roses, ou de fleurs d'Oranges : il faut que cette glace soit épaisse comme du miel blanc, & que l'on l'étende avec le coûteau ; après quoi vous remettrezvos Tartes au four pour

cuire cette glace : & quand elle aura bouffi, vous les retirerez, les laisserez rafroidir, & serrerez en lieu sec.

Aux grandes Tartes, après que vous leur aurez donné couleur, vous les glacerez, & picquerez par dessus les Pistaches, des écorces de Citron, de l'Orangeat, du Citronat, ou de Canelas en dragées ; puis vous les remettrez au four pour secher la glace, & les retirerez quand elle aura bouffi.

Si vous voulez les embelir & enrichir dans le milieu de quelque petit rocher de confitures diverses, vous y en mettrez de telle sorte que vous voudrez, puisque vous avez la methode de les mettre en conserve.

Vous ferez aussi avec votre Massepain de longs triangles, pour de trois en dresser une Piramide sur un plat, que vous accompagnerez de petites Tartes autour, ou de Massepain filé, dont je vous vais enseigner ci-après la maniere de le faire ; & ajusterez le tout selon que vous inventerez par votre fantaisie.

Le Massepain de Pistaches (qui se fera comme celui d'Amandes douces,) vous le pourrez déguiser en fond d'Artichaux, en Asperges, mettant un peu de blanc au gros bout pour mieux tromper, en pois sans cosse, & autres choses semblables, ayant de moules de bois ou de plomb, qui en fassent la figure ; bref, vous vous divertirez dans ces

gentillesses, autant que votre curiosité vous y portera, & que la dépense que vous voudrez faire y pourra fournir.

Avec du Massepain d'Avelines, vous pourrez faire de petits boutons, que cuirez au four, leur faisant prendre un peu de couleur pour contrefaire les Avelines, & les servirez dans un plat, comme en Carême on sert les naturelles.

Si vous ne voulez mettre tout votre Massepain en Tartes, vous le prendrez avec la gâche dans le poëlon tout sortant du verr, & avec le coûteau en dresserez des Macquerons, comme ceux de conserve, que mettrez au four pour prendre couleur.

Les Patissiers mêlent dans leurs Massepains & Macquerons tant soit peu de fleur de farine de pur froment bien fine, & de l'eau de blanc d'œuf dans la glace; c'est ce qui les rend ainsi pâles: pour prendre de cette eau, il faut foüetter de blancs d'œufs, & les laisser reposer: sous la mousse il se trouvera de l'eau avec laquelle vous détremperez votre glace & votre pâte pour les Macquerons.

Pour faire le Massepain filé il faut avoir une petite palette de bois, ou quelque rond de boëte, qui aura des cordons pour l'attacher à la main, & rouler dessous de la pâte de Massepain, en poudrant souvent votre table, de crainte qu'il ne s'y attache: il se tirera

égal en grosseur, duquel vous ferez des lacs d'amour, des tortis, des chappeaux, des bâtons rompus, des chiffres & autres figures, telles que voudrez ; vous les mettrez au four, pour prendre couleur, & les serrerez pour enjoliver & ajuster vos autres Massepains.

De votre même pâte de Massepains, vous en pourrez faire des Tourtiéres ou Abbaisses grandes & petites, que remplirez de confitures, au lieu de celles de pur sucre, que j'ai dites ci-devant.

L'on tire aussi des Massepains en bande ; c'est à dire, que l'on fait des compartimens & Armoiries, lesquelles on remplit de confitures liquides de la couleur des Blazons ; comme pour représenter l'or, on mettra des Abricots ou de la Marmelade d'Abricots & Pommes ; le Sinople, du Verjus, des Amandes, & des Abricots verts ; Gueusle, des Cerizes, Framboises & Groseilles rouges : ainsi des autres, approchant le plus que l'on pourra de ce que l'on veut imiter.

Si vous n'avez un four de Maçonnerie chez vous, l'on en fait de cuivre rouge, dont vous vous pourrez servir avec plus de commodité que des ordinaires, en posant doucement sur des papiers vos Massepains & glacis, & mettant du feu de charbon dessus & dessous ; cela satisfera vos intentions : il sera besoin d'y regarder souvent, afin de ne don-

ner plus de cuisson à vos Massepains, pains de Citron & glacis, que ce que vous voudrez qu'ils en prennent.

NOUVELLE INSTRUCTION *pour la taille des Arbres, & pour cueïllir & conserver les fruits.*

DE toute la culture des Arbres celle de la taille est la plus necessaire & la plus difficile; car à peine trouve-t-on une personne qui la sçache bien executer; c'est ce qui fait que je vous en donne ici de leçons que j'ai puisées dans les meilleurs Auteurs qui en ont écrit, & dont je me suis bien trouvé après les avoir pratiquées pendant long temps. Je commence par vous dire que c'est de l'ignorance de la taille que viennent les grands defauts des Arbres, leur sterilité, leur laideur, leurs maladies, ou la mort; cela vient le plus souvent, ou de ce qu'ils n'ont pas été taillez dans le temps, ou de ce qu'ils ont été mal taillez; & celui qui ignore quelque chose sur un de ces chefs, ne doit pas gouverner des Arbres; & pour éviter ces inconveniens, je m'en vais examiner tout cela.

Il y a des personnes qui tiennent pour principe qu'un Arbre à plein vent, & qui n'est pas taillé porte beaucoup plus de fruit qu'un

petit qu'on taille ; à cela je reponds, qu'il est vrai à l'égard des fruits communs d'Eté & de quelques uns d'Automne, dont les fruits se mangent avant la mi-Octobre ; mais aussi je veux qu'ils sçachent que les Arbres d'Automne, dont le fruit se cueïlle avec celui d'Hyver & se mange fort tard, je veux qu'ils sçachent, dis-je, que la taille leur est très-utile, comme on le va voir par les raisons suivantes.

Il est très-constant, par une experience familiére, que les Arbres d'Automne & d'Hyver produisent en plus grand nombre de plus beaux & de meilleurs fruits lorsqu'ils sont taillez ; pour le nombre & la quantité, je m'explique : je ne veux pas dire, que si un Poirier en plein vent avoit à charger une année, il ne portât plus de Poires sur ses branches, que celui qui seroit taillé ; mais je veux dire, que les Poiriers ne produisent pas toutes les années : s'ils ont chargé celle-ci, ils en resteront peut-être cinq sans produire, ce qui ne se voit que trop ordinairement. Il n'en est pas ainsi de ceux qui sont bien taillez, ils rapportent toutes les années : je dis secondement, que quoique le Poirier en plein vent forme davantage de Poires, il ne les conduit pas pour cela en maturité, ou elles periront faute de seve, ayant trop de bois à nourrir, ou elles seront vereuses, ou la chaleur les gâtera ; & par consequent elles tomberont avant

d'être mûres, ou enfin elles seront jettées par les vents, ensorte qu'il en restera peu sur l'Arbre; il est même assuré, comme l'experience me l'a fait voir, que j'en aurai à Noël un plus grand nombre de plus belles & de meilleures de mon Arbre Nain taillé, que de celui qui aura été en plein vent. Vous voyez par-là qu'il faut tailler les Arbres. Je conseille pourtant de laisser en plein vent un Bon Chrêtien d'Hyver, pourveu qu'il soit dans une cour pour recevoir les égouts de la cuisine, & qu'il ne verra l'air & le Soleil que pardessus les murailles. Pour les fruits à noyau, il faut les tailler, sur tout la maîtresse branche, autrement ils perissent bien-tôt par bas. On peut dire, & il est vrai, que le Pomier tient la taille fort indifferente; s'il est en un comparti, il faut le tailler à sa maniere: s'il est en une fruitiére, il faut le laisser en plein vent.

Les Arbres doivent être taillez lorsqu'il n'y a pas de seve; & il faut remarquer qu'il y a deux tailles: l'une s'appelle la taille du fruit, & l'autre la taille du bois; ou si on veut, il y a une taille qui sert pour arrêter le fruit, & l'autre pour couper le bois nuisible & malfaisant: elle sert encore pour détourner la seve dans les branches qu'on a laissées & formées pour le fruit. La premiere est la plus necessaire & la plus utile, & se doit faire au

mois de Juin lorſque la premiere ſeve dort.

Vous reconnoîtrez que la ſeve dort, à deux marques: la premiere, s'il y a quelques jours que les jettons de l'Arbre ne croiſſent plus; s'ils ſont dans le même état; ſi les feüilles qu'ils pouſſent au bout deviennent plus grandes ſans en produire d'autres, c'eſt un ſigne que l'Arbre & la ſeve ſont en repos.

La ſeconde marque pour connoître ſi la ſeve repoſe & dort, eſt que tout l'œil du haut ou le bourgeon qui s'étendoit & qui ceſſe de croître, devient blanchеatre d'un certain blanc gras. Lorſque vous découvrirez ces marques, la ſeve ſera aſſurement en maturité: cela arrive d'ordinaire au décours de la Lune qui ſe trouve au mois de Juin.

Il faut remarquer qu'il y a trois ſeves à un Arbre; celle du Printemps eſt la premiere, qui commence vers le mois de Mars, & finit vers le commencement de Juin; celle de l'Eté eſt la ſeconde, qui commence d'ordinaire à la ſaint Jean, & finit ſur la fin de Juillet; la troiſiéme eſt celle d'Automne, qui pouſſe foiblement, & qui s'arrête lorſque l'Hyver l'y force & l'y contraint.

De toutes ces ſeves il n'y a que la premiere qui ſoit propre pour le fruit, & par conſequent c'eſt la ſeule dont il faut prendre ſoin en arrêtant ſon fruit, & en l'empêchant; la ſeconde &

troisiéme ſeve, d'emporter ſa nourriture.

Vous voyez par toutes ces raiſons que cette premiere taille du fruit ſe doit faire après le plein de la Lune qui ſe rencontre au mois de Juin, en ôtant tout le bois inutile, & ſur-tout les gourmands: en un mot il ne faut que le bois à fruit, & celui qui doit former la beauté de l'Arbre; & cela s'execute en ne laiſſant qu'une étage, ou tout au plus deux, de branches parmi leſquelles ſe trouvent les indifferens, les tronquez, les fructueux & les ſcions: les gourmands ſont de branches belles, bien faites & vigoureuſes, & on ne leur donne ce nom qu'à cauſe qu'ils font petite part aux autres branches de la nourriture qui leur eſt donnée; ainſi on ne doit pas heſiter à les couper à un ou deux boutons les plus proches du vieux bois, & il faudroit l'ôter tout à fait ſi c'étoit dans la coupe de l'Hyver. Mais on doit remarquer qu'on ne doit jamais couper un Arbre en vieux bois dans la taille du fruit, ſi une grande neceſſité n'y oblige. Les jets indifferens ſont ceux que vous pouvez laiſſer pour le fruit ou pour le bois. Ils ſeront pour le fruit, ſi vous les taillez à quatre ou cinq yeux; & pour le bois ſi vous les laiſſez plus longs.

Les ſcions ſont de differente grandeur: il y en peut avoir pluſieurs, ſur-tout lorſqu'il n'y a pas de gourmand qui les inquiette: il

faut empêcher l'Arbre d'en produire trop ; parce qu'ils dégenerent manque de force lorsque cette abondance se rencontre. Les scions ne doivent pas être méprisez, à cause de leur peu de grosseur ; mais ils doivent être considerez comme étant capables de donner du plaisir par la production de leurs beaux & bons fruits ; mais afin que personne ne se trompe dans le choix que l'on doit faire de ces scions pour la construction de l'Arbre, il faut encore remarquer qu'ils peuvent être petits au respect des gourmands, & des jets indifferens ; & ils sont petits si on les compare les uns avec les autres, c'est-à-dire qu'il y en a de plus petits & de plus gros. Ceux qui sont les plus petits au respect des gourmands & des indifferens, & qui sont les plus gros au respect des minces du même ordre, sont ceux qu'il faut garder, & qui sont les meilleurs pour élever un Arbre. Il en doit être composé depuis la racine jusques au haut autant qu'il se pourra. S'il se trouve beaucoup de ces scions, il faut couper les plus petits aussi près du tronc qu'il se pourra, afin que la seve se jette plus facilement dans ceux qu'on laisse pour former l'Arbre. On les coupera un peu, leur laissant beaucoup de bois ; & s'il en reste de plus petits, comme il est necessaire pour remplir l'Arbre au bas, on ne les coupera point du tout.

Voilà la maniere de tailler les ſcions d'un petit Arbre. Il n'en eſt pas ainſi d'un grand : car il s'y trouve des ſcions qui ſont nouvellement nez ; & s'ils prennent dès le pied, il ne les faut pas tailler, mais les laiſſer croître à leur gré & ſelon leurs forces.

Les jets feconds & fructueux ne paroiſſent guere ſur un Arbre, qu'il n'ait trois ou quatre ans. On les appelle feconds & fructueux, parce qu'ils ſont les plus propres pour le fruit. Gardez-vous bien d'en ôter jamais aucun, mais ſeulement les autres jets voiſins qui leur ôtent la nourriture. Ces jets ne jettent jamais que dans la premiere ſeve, ils ſont remplis de troches & de feüilles, diſtantes de trois doigts les unes des autres depuis le haut juſques au bas. Ceux qui prennent dès le bas de l'Arbre, ſont les plus à eſtimer, parce qu'ils ſont attachez au tronc, d'où ils reçoivent une plus grande abondance de nourriture. Ils ne naiſſent jamais que dans le tronc ou dans les plus groſſes & vieilles branches.

Les tronquets ſont très-faciles à connoître ; car ces jets naiſſent du tronc & des groſſes branches ſeulement, ils demeurent fort courts, & pour l'ordinaire ils n'ont que trois ou quatre doigts de longueur. Ils n'ont qu'une ſeule troche de feüilles, mais qui eſt fort garnie, & qui renferme un bouton. S'il ſe forme rond, il y aura du fruit la même année ; s'il eſt un peu

long, il n'en portera que l'année suivante.

Les Arbres d'Eté produisent quantité de branches au dedans & au dehors, qui sont d'ordinaire inutiles ; ainsi il les faut retrancher dès leur naissance. Pour bien tailler ces Arbres, il faut ne leur ôter du bois de la premiere que le moins que l'on pourra. Il y a des Arbres d'Automne qui produisent immediatement après ceux d'Eté, & quelques autres dont la production se fait quelque temps après : Sçavoir, ceux dont le fruit ne se mange qu'en Hyver ; ces derniers doivent être taillez comme ceux d'Hyver, & les autres comme ceux d'Eté. On doit pourtant remarquer que quelque ressemblance avec ces deux extrêmitez qu'ils touchent, il faut leur ôter plus de bois qu'à ceux d'Eté ; il ne faut pas aussi leur en ôter autant qu'à ceux d'Hyver, si la necessité ne le demande. Les especes qui entrent dans l'Hyver, à mon goût sont les meilleures, & je les regarde comme du premier ordre, à la reserve de l'incomparable Bon-Chrêtien : neanmoins comme je ne veux pas disputer des goûts, je n'empêche pas qu'on ne tienne pour les Poires d'Hyver.

La seconde taille est celle du bois, qui se doit faire depuis le plein de la Lune d'Octobre, jusques à celle de Mars ; néanmoins j'estime que le temps le plus propre est après le plein de la Lune de Février, parce que la seve

eſt prochaine, & qu'elle recouvre plus facilement la taille: elle ſe fait en ôtant tout le bois ſuperflu, & qui ne ſert pas à former la beauté de l'Arbre, ni à produire du fruit. J'oubliois à vous dire qu'à la fin de la ſeve de Juillet il faut pincer vos Arbres; c'eſt-à-dire, qu'il faut ôter le jet qui aura pouſſé depuis la taille du fuit de Juin, parce que la ſeve qui va à ces nouveaux jets s'arrêtera aux branches à fruit, & groſſira les boutons à fruit: vous en pourrez faire de même à celle d'Août.

Les fruits à noyau je les reduis à ces eſpeces: ſçavoir, l'Abricot, le Percez, le Mirlicoton, la Pavie, la Pêche, la Poire coupe & la Brignone: tous ces fruits ſont fort eſtimez, d'autant qu'ils ſont trés-exquis, & qu'on en peut manger depuis le mois de Juillet juſques à la ſaint Martin. On doit prendre garde que ces ſortes d'Arbres pouſſent beaucoup de jets, ſans quoi ils auroient peu de fruit, parce qu'ils produiſent toûjours dans le jeune bois. Cette remarque n'eſt pas tout à fait inutile, & c'eſt par le défaut de cette obſervation où on ne voit pas ſeulement des feüilles où on devroit trouver du fruit. Pour les bien tailler il faut couper aſſez court les jets qui paroiſſent plus gros & plus étendus, & ne pas toucher aux autres, ſi ce n'eſt qu'il y en eût trop grande quantité, on doit pour lors en enlever quelques uns, les couper dans le tronc

ſans en rien laiſſer ; mais ce qui eſt plus neceſ-ſaire de ſçavoir pour bien faire cette taille, eſt qu'il ne faut jamais épargner le maître brin de l'Arbre.

C'eſt par le défaut de cette taille qu'on les voit monter d'une pique en un ou deux ans. Celui qui diſpoſe l'Arbre à former tous les ans de nouveau bois, aura ſans manquer des fruits, parce que cette eſpece d'Arbre ne fructifie que dans le jeune bois ; ſi vous voulez encore que le fruit devienne beaucoup plus gros, coupez le bois à un doigt du fruit, parce qu'il recevra par ce moyen la nourriture du bois que vous aurez emporté, & cela ſe doit faire immediatement après qu'il eſt noüé.

Ayant ainſi diſpoſé la premiere ſeve de l'Arbre en Juin, il ne laiſſera pas de vous en donner deux autres ; l'une d'Eté, l'autre d'Automne. Il ne faut pas traiter ces deux ſeves comme la premiere ; car au lieu du ſoin qu'on a pris pour la bien diſpoſer, il faut ongler, comme je l'ai dit ci-devant ; c'eſt-à-dire, enlever avec l'ongle les jets des deux dernieres à meſure qu'ils pouſſent. On peut pourtant leur laiſſer une feüille dans leur nouvelle ſeve qu'on coupera en Hyver, ſi elle vit juſques à ce temps-là. N'oubliez pas de couper les jets qui ſortent à côté des fruits qu'on appelle bâtards, & cela au mois de Juin.

Avis pour cuëillir les fruits & pour les conserver.

LEs Poires d'Eté doivent mûrir sur l'Arbre ; car si vous les cüeillez avant qu'elles soient mûres elle sont insipides. Vous devez prématurer celles d'Automne, & les mettre dans la serre sur la mousse, & les visiter souvent, sans pourtant les toucher que très-peu, crainte de les gâter : vous connoîtrez leur maturité, soit à la couleur, soit à les toucher legerement avec le pouce vers la queuë. Celles d'Hyver, vous ne les cuëillirez que dans le mois d'Octobre, & choisirez pour cela un beau jour de Soleil. Pour le fruit à noyau, cuëillez-le un jour avant sa maturité, & gardez-le dans votre serre ou dans un Cabinet deux ou trois jours, après quoi vous les trouverez exquis. Les Pommes se cuëillent aussi en Octobre ; & comme c'est un fruit qui n'est pas si délicat que les Poires, & qu'il y en a même plus grande quantité, vous pouvez les metttre en monceaux dans des Chambres. Je vous conseille pourtant de mettre les plus belles, & sur tout les Rainettes dans un coin de votre serre sur la mousse ; car elles ont leur bonté, aussi-bien que les meilleures Poires.

Catalogue des meilleures Poires qui se succedent les unes aux autres.

EN Eté, la Printanniére, la petite Pucelle ambrée, la Moüille-bouche d'Eté, la Colmar d'Eté, la Musette, petit & gros Amiret, Camoise, Bergamotte d'Eté, Orange, Parfum d'Eté, Mondieu, Rousselet, Royale ou Supréme, Aromate, Caillou rosat.

En Automne & Hyver, Burré d'Angleterre, Burré de Portugal, Sucre vert, Burré doré, Isambert, Doyené, Messire-Jean, double Pucelle, Moüille-bouche, Ambrette, Lisbone, petit Oing, Epine d'Hyver, saint Germain, Bergamotte galleuse, Chasserie, Virgoulé, Colmar, Clerville, saint Martial, Bon-Chrétien.

Maniere de cultiver les Abeilles, où l'on verra comme il faut retirer le Miel.

VOus devez en premier lieu, mettre les Abeilles dans un endroit qui soit à couvert des vents; car ils empéchent qu'elles ne portent leur nourriture dans les Ruches, & vous devez placer leurs Ruches dans un lieu où aucune sorte d'Animaux ne puissent pas broutter les fleurs, ni abattre la rosée des herbes naissantes; & il faut qu'il y ait assez près quelque claire fontaine ou petit ruisseau,

Plantez-y auprès du Romarin, du Serpolet, de la Sariette & de Violliers, parce qu'elles aiment ces plantes.

Il faut que les Ruches soient faites d'un tronc d'Arbre creusé, ou de quelque ozier pliant, & que les trous soient proportionnez; car le froid resserre trop le miel, & le chaud le rend liquide : ces deux extrêmitez sont également à craindre.

Si vos Ruches ont des fentes, il faut que vous les frottiez de boüe, & que vous jettiez des feüilles dessus.

Quand vous connoîtrez que vos Abeilles sortent des Ruches, faites fumer en ce lieu de l'émissel bien broyé, & de la graine de paquette, & faites du bruit avec quelque vase de cuivre ; alors les Abeilles ne manqueront pas de se remettre dans leurs Ruches qu'on aura parfumées.

Si vous voulez connoître lorsque vos Abeilles sont malades, vous les verrez changées de couleur & devenuës maigres ; pour lors je vous conseille de brûler du Galbanum, pour le leur faire sentir.

Quand vous ouvrirez les Ruches pour en retirer le miel, que vous prétendez garder, mettez de l'eau dans la bouche, arrosez-en les Abeilles, & enfermez les en même temps.

Les Ruches sont pleines de miel deux fois l'année, & on le recuëillit au mois d'Avril &

au mois de Septembre : les Abeilles ſont ſujettes à la colere, que ſi vous les irritez, elles vous picquent venimeuſement, & s'attachent à la chair ; elles y laiſſent leur aiguillon, ſans qu'on puiſſe l'appercevoir, & perdent leur vie dans cette bleſſure.

Si vous craignez que vos Abeilles ſoient en dizette l'Hyver, & que vous ſoyez touché de leur affliction, par le manque de roſée, qui fait leur principale nourriture, parfumez-les de thym, & ôtez-leur la Cire ſuperfluë ; car bien ſouvent un Lezard vous ronge les Ruches ſecrettement, ou bien elles ſont pleines de Vermiſſeaux, ennemis du jour, ou le Frêlon, qui cherche à leur ravir les proviſions qu'elles ont amaſſées pendant l'Eté, ou la Guêpe, ou quelque autre eſpece de Vermine, ou l'Araignée, ſe mêlant parmi elles, les incommode ; quoiqu'il ſoit très-certain que plus elles ſont épuiſées, plus elles travaillent toutes à reparer les dégâts qu'on leur a faits, & que néanmoins elles rempliſſent leurs magazins, qu'elles ont bâti de fleurs.

FIN.

TABLE
DES PRINCIPAUX SUJETS de ce Livre.

PREMIER TRAITE'.

Des maladies des Arbres & leurs remedes.

SECOND TRAITE'.

TABLE.

III. ET DERNIER TRAITÉ.

Fin de la Table.







